UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Nuova Serie

Anno XIII N. 4
Dicembre 1995

Sped. Abb. postale
Pubb. inf. al 50%

a cura dell'E R S A - Ente Regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'Agricoltura

Piero Pittaro

UNA FINESTRA SUL TERZO MILLENNIO

La mano destra tesa sulla fronte e s'intravede già il novantasei.

Anche il novantacinque se n'è andato, pieno di successi e di delusioni, di fatti concreti e contraddizioni.

Non è andata poi tanto male.

Tutti ci siamo rimboccati le maniche, abbiamo lavorato sodo e bene, abbiamo prodotto, venduto e guadagnato qualche spicciolo.

Le nostre aziende hanno tirato una boccata d'ossigeno, vuoi per il trend in crescita dell'esportazione, vuoi per la vivacità un po' disordinata del mercato interno.

Fino ad alcuni anni orsono, il pensiero fisso, il cruccio di un imprenditore, come di un qualsiasi cittadino, era quello di far quadrare i conti, pagare i mutui, chiudere il bilancio di fine anno in attivo.

Anche oggi è la stessa cosa, con qualche aggiunta: il bilancio dello Stato, il debito pubblico, la finanziaria uno, bis o tris, l'ennesima stangata, gli arretrati di pensione e via elencando. TV, radio e giornali ci hanno talmente lavato il cervello, coinvolti in questi problemi, che il debito dello Stato è passato in testa ai nostri debiti, ai nostri bilanci, alle nostre preoccupazioni.

Non capisco se siamo stati plagiati o resi consapevoli di ciò ch'è successo finora: degli sperperi, dei latrocini, ma anche delle formule per porre rimedio alla cattiva amministrazione. Insomma, anche l'ultimo dei cittadini deve sapere, deve in qualche modo essere protagonista. Forse è bene così. Anzi, è bene così!

Tutti dobbiamo sapere quello che di positivo e di negativo avviene nella gestione della cosa pubblica.

Per fortuna, nonostante il bombardamento di catastrofi giornaliere, la barca naviga. A filo d'acqua, ma naviga, con la sensazione che si stia facendo vela fuori dagli scogli. Non sappiamo se è un'impressione o un auspicio, ma vogliamo, se non ottimisti, essere fiduciosi.

Ed è in questa ottica che guardiamo non solo ai prossimi cinque anni che ci dividono dal duemila, ma alla scommessa del terzo millennio.

Ne sono convinti gli operatori di questa Regione, di questo Friuli-Venezia Giulia che sa coniugare l'eccellenza dei prodotti della terra come il vino, il prosciutto, il formaggio, fino ad arrivare al massimo della tecnologia, dell'estetica, dell'immagine, come l'ultima nave da crociera varata dai Cantieri di Monfalcone.

Noi del "Vigneto chiamato Friuli", attraverso queste pagine, cerchiamo di far conoscere i nostri prodotti. Non facciamo generica pubblicità, diamo informazioni su quello che con tanta cura e tanta fatica produciamo.

Diamo messaggi utili a tutti coloro che amano la buona tavola, le cose genuine e autentiche.

Questo è il quarto numero del Vigneto, la quarta stagione, ossia l'inverno.

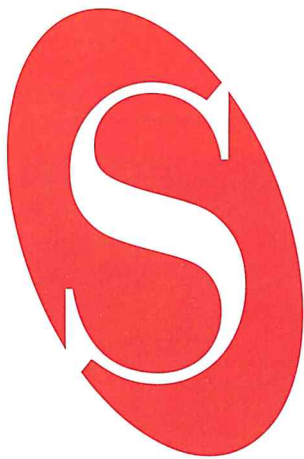
È piaciuto ai nostri lettori?

È letto con interesse? Gli argomenti sono interessanti?

Sono tutte domande alle quali vorremmo qualche risposta, la risposta di chi ha il tempo e l'impegno di scriverci per darci dei consigli.

È Natale e quindi è tempo d'auguri.

Ed è quello che facciamo a Voi tutti, noi della redazione del Vigneto chiamato Friuli; a Voi, alle Vostre famiglie, ai Vostri cari.

Un augurio di salute, serenità, tranquillità e vera pace. E se in tasca ci sarà anche qualche spicciolo, l'augurio sarà più completo

OMM

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'ERSA -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli-Venezia Giulia.

Presidente: Franco Frilli
Direttore: Pierluigi Nassimbeni

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Direttore responsabile: Piero Pittaro

Direttore editoriale: Andrea Cecchini

Coordinamento editoriale:
Michele Popolani

Consulenza redazionale:
Eugenio Segalla

Hanno collaborato:
Maria Pia Bonessi, Cesare Corradini,
Cesare Govi, G.B. Marsilio, Giancarlo Re

Il comitato di redazione
è composto da Franco Frilli,
Alvano Moreale, un rappresentante dei
produttori viticoli, uno dei produttori
ittici, un rappresentante per ognuno
dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di S. Daniele;
Consorzio Tutela del formaggio Montasio;
Consorzio Tutela Marchio Gubana;
Consorzio Tutela Grappa Friulana.

Progetto Grafico:
Ferruccio Montanari
Impaginazione:
Giovanna Bianchi

Fotografie:
Archivio ERSA,
Cesare Genunzio, copertina e pg. 3.
Ennio Calice, pg. 7.
Foto Studio Aquilini, pg. 23, 24.
Foto Zannini, pg. 36, 39, 41, 43.
Archivio Vivai Cooperativi
di Rauscedo, pg. 32, 33, 34, 35.
Le foto a corredo
del dossier Montasio
sono state curate
dall'agenzia LIBRA.

Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XIII n. 4.
Autorizzazione del Tribunale
di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale
Pubblicità inferiore al 50%
Chiuso in tipografia nel dicembre 1995.

L'EDITORIALE

IL MONTASIO

A R I O

L'ANGOLO DI

LE AZIENDE

ITINERARI

GLI EVENTI

CICLONE FRIULI DOC

AGENDA 1995

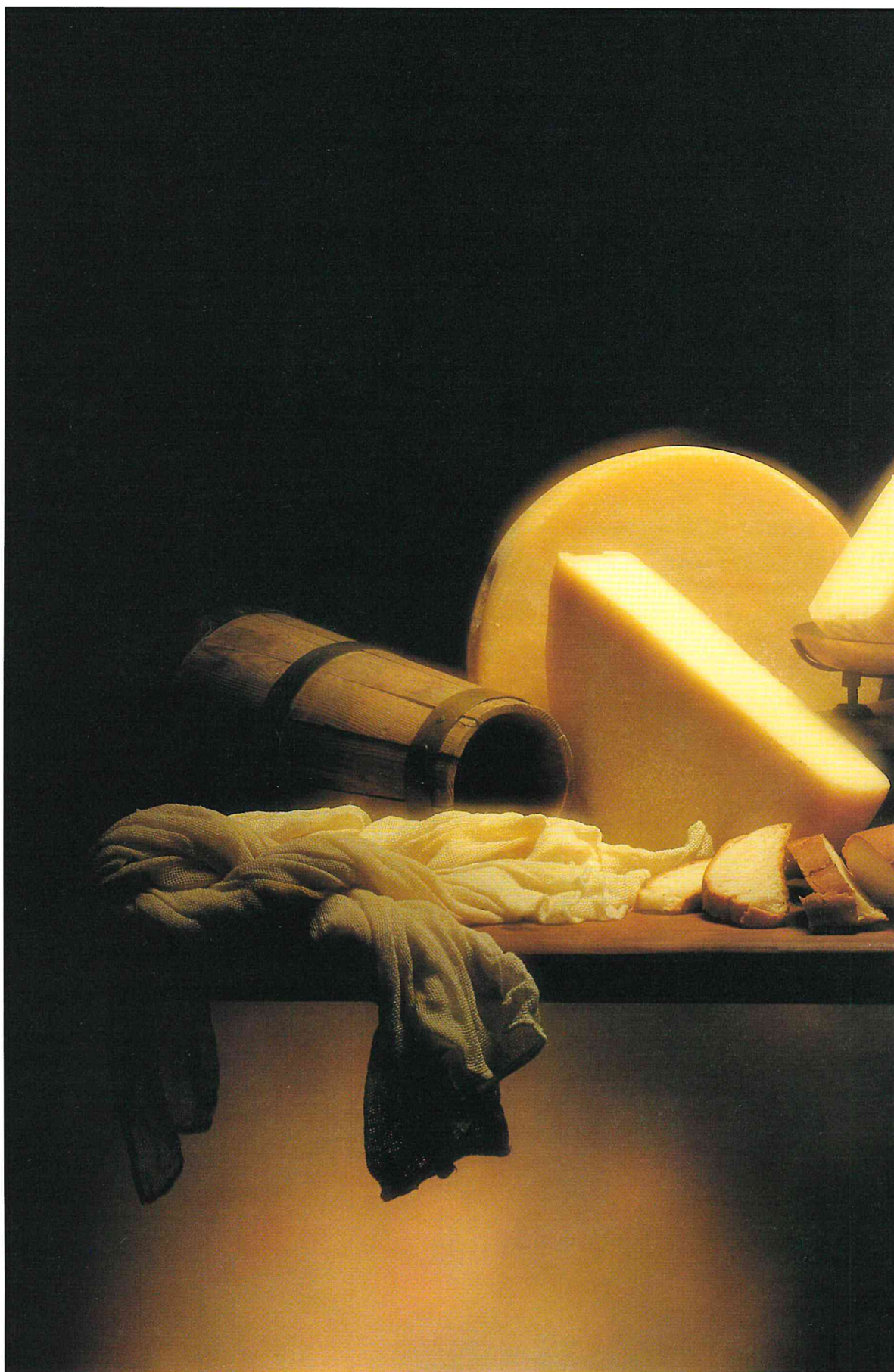
Michele Popolani

IL MONTASIO PORTA LA MALGA IN CASA

NATO NEL 1200, HA L'ORGOGLIO DELLE ORIGINI

"Tutti coloro che hanno nelle stalle vacche da latte, sia pure una sola, si uniscano in società, istituiscano una latteria sociale e alla stessa portino tutto il latte che non consumano e non vendono, ed avranno arrecato a sé ed al paese uno dei maggiori benefici".

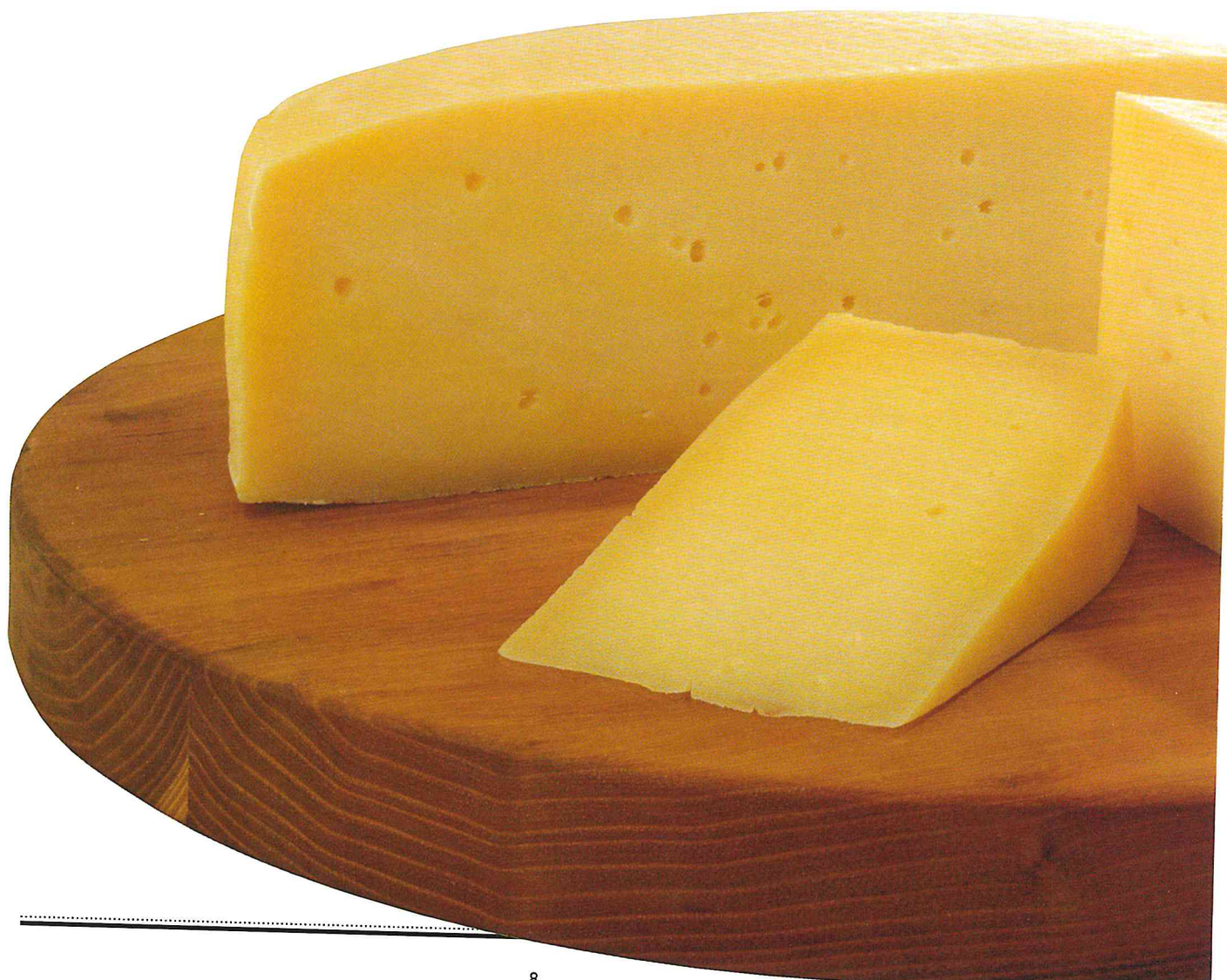
In Friuli le latterie sociali sono nate così, verso la fine dell'Ottocento. Lo riferì Luigi Perisutti, nel suo resoconto dell'assemblea di Chiusaforte del 25 febbraio 1883. Fu in quel paese di montagna che, per la prima volta, si gettarono le basi di quella che sarebbe diventata una delle istituzioni più solide del Friuli rurale, e della cultura contadina di questa terra: la latteria sociale. Un modo per costruire un'economia un po' meno fragile, e di garantire una sufficiente raccolta di latte per la trasformazione in formaggio.
Un formaggio, il Montasio, prodotto in Friuli fin dal 1200, utilizzando sempre la stessa semplice ricetta, e seguendo sempre le stesse fasi di lavorazione. Un formaggio oggi conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, nato nelle malghe di montagna, ed adottato dalle latterie sociali, che lo hanno trasformato in un "figlio" prediletto.
Il Montasio e le latterie sociali friulane sono, da sempre, realtà indissolubili. Tanto che ancor oggi, per identificare una forma di Montasio, si parla, solo per citarne alcuni, del "Nespoledo", o del "Talmassons", o del "Valvasone". E su ogni forma di Montasio un codice identifica la latteria di provenienza.
In ogni latteria, l'intervento del casaro – tradizionalmente, un vero e proprio "amministratore delegato" che produce, organizza, fa di conto e commercializza – imprime la firma ad un prodotto che diventa unico. Il codice che ne identifica la provenienza, diventa così anche un codice delle caratteristiche di ogni singola zona di produzione, in una sorta di carta geografica della qualità che comprende tutto il Friuli, e che sconfina anche in Veneto. Un formaggio nato nelle malghe di montagna, quindi, che grazie ad una cultura che affonda le radici nel rispetto della tradizione, è anche oggi lo stesso.
Fu proprio osservando i metodi utilizzati nelle malghe della zona che, nel 1200, i monaci benedettini di Moggio Udinese, sul versante Nord dell'altopiano del Montasio, affinarono le tecniche di produzione del formaggio che avrebbe poi preso il nome proprio da quell'altopiano su cui sorgeva l'Abbazia tutt'ora utilizzata dalle suore Clarisse. Tecniche di produzione che, dalle mal-

foto Ennio Calice

ghe dove fin dall'antichità veniva praticato l'alpeggio, ben presto si diffusero nelle vallate delle Alpi Giulie e Carniche, per poi arrivare nella pianura friulana e veneta. Una diffusione favorita anche dalla vicinanza con il Canale del Ferro, importante strada di comunicazione e di traffici mercantili fin dall'epoca romana.

Già nel 1259 nelle malghe del Montasio che appartenevano alla famiglia Di Prampero si contavano oltre 5000 ovini.

E una sentenza del 1473, emessa dal luogotenente Contarini, conferma al Comune di Cavazzo il diritto – "come da antica consuetudine" – a far pascolare il bestiame sull'altopiano, "dietro retribuzione di formaggio alla famiglia di Prampero". Ma la storia parla anche delle contese legate a quei territori. Nel 1557, infatti, i Tarvisiani ricevettero dal loro Vescovo, per una valida difesa contro i Di Prampero, le malghe di Cregnedul. E nel 1582 i Tarvisiani assaltarono la malga Nevea, e conquistarono oltre seicento capi di bestiame.

Ma per trovare traccia del formaggio Montasio in un documento ufficiale dobbiamo arrivare al 1775, anno in cui la dicitura compare su un prezziario della città di San Daniele. Da allora, il Montasio è presente costantemente nei documenti mercantili che attraversano l'Italia nord-occidentale.

Furono le latterie sociali, alla fine del secolo scorso, a dare l'impulso decisivo alla sua diffusione. Un impulso così importante che nel 1925, a San Vito al Tagliamento, nacque la Scuola pratica di caseificio, in cui si formarono molti dei casari che hanno contribuito a consolidare la tradizione friulana in tema di Montasio. Una tradizione che ha permesso al formaggio Montasio di essere considerato un formaggio tipico tutelato fin dal 1955

IL CONSORZIO DI TUTELA E LA GARANZIA DELLA QUALITÀ

Tutto per piacere al consumatore

Il Consorzio per la Tutela del formaggio Montasio è un consorzio volontario tra i produttori del Friuli - Venezia Giulia e del Veneto. È stato costituito nel 1984, ed ha sede a Codroipo.
Il Consorzio si propone di difendere e di tutelare la produzione di Montasio, controllando che marchi e contrassegni compaiano solo sull'unico Montasio che può fregiarsi di questo nome: quello prodotto, in base a una specifica ricetta, in Friuli ed in parte del Veneto. Il Consorzio, inoltre, svolge attività di ricerca, di formazione professionale e di vigilanza.
I caseifici che aderiscono al Consorzio devono essere ubicati nelle aree definite come zone tipiche per la produzione del Montasio.
Nel 1986, con decreto del Presidente della Repubblica, è stata riconosciuta la denominazione di origine del formaggio tipico "Montasio" e, dal 1987, lo Stato ha affidato al Consorzo per la Tutela del Montasio l'incarico della vigilanza sulle modalità produttive. Nella produzione, deve essere rispettata una specifica normativa, che riguarda ogni singola fase di lavorazione, ma non solo. Vengono controllati anche i foraggi con cui sono alimentate le bovine da latte – molti, infatti, sono vietati, perché altererebbero le caratteristiche del latte –, i mangimi, la mungitura e la conservazione del latte. Esiste un regolamento che specifica le modalità cui devono adeguarsi tutte le fasi di trasformazione, di salatura e di stagionatura. Insomma, per il Consorzio, il Montasio è un ... sorvegliato speciale. A tutela, totale, della tipicità del prodotto, ma soprattutto del consumatore.

Un paese, un codice

La produzione di Montasio friulano è caratterizzata da un codice, impresso su ogni forma, che identifica la latteria dove il formaggio è stato prodotto. Un luogo di nascita, quindi, garantito con tanto di certificato. Ecco l'elenco dei codici:

Nespoledo	001/UD	Prata	201/PN
Coseano	002/UD	Aviano	204/PN
Trivignano	003/UD	Rorai	205/PN
Ugovizza	005/UD	Santa Foca	206/PN
Bicinicco	006/UD	Tiezzo	207/PN
Castions	007/UD	Cimpello	208/PN
Lavariano	008/UD	Taiedo	209/PN
Talmassons	010/UD	Travesio	211/PN
Sclaunicco	011/UD	Azzano	212/PN
Sutrio	012/UD	Pasiano	213/PN
Pocenia	015/UD	Ramuscello	214/PN
Campoformido	018/UD	Rivarotta	215/PN
Tricesimo	019/UD	Spilimbergo	216/PN
Azzida	020/UD	Fontanafredda	218/PN
Cividale	021/UD	Marsure	219/PN
Moggio	022/UD	Maron	220/PN
Varmo	023/UD	Chions	222/PN
Paludo	025/UD	Valvasone	228/PN
Flaibano	026/UD	Fiaschetti	229/PN
Buttrio	028/UD	Pradis	230/PN
Coderno	029/UD	Cavolano	232/PN
Corgnolo	030/UD	Vallenoncello	234/PN
Flambro	031/UD	Bannia	235/PN
Mortegliano	033/UD	Pieve di Porcia	239/PN
Turrida	034/UD	Claut	241/PN
Piancada	037/UD	Toppo	242/PN
San Daniele	040/UD	Sottomonte	243/PN
Basiliano	041/UD	Usago	244/PN
Venzone	045/UD	Caneva	245/PN
Coseano	046/UD	S. Martino di Campagna	246/PN

IL FORMAGGIO DAI ...e dai mille controlli

A partire dal latte, di provenienza rigorosamente locale, in Friuli il Montasio è controllato – letteralmente a vista – giorno dopo giorno, durante tutte le fasi di lavorazione. Solo così quel formaggio che, caso forse unico al mondo, ha preso il nome da un altopiano, ha mantenuto fino ad oggi le caratteristiche che lo contraddistinguevano ottocento anni fa, e che lo farebbero riconoscere in mezzo a mille. Un patrimonio custodito gelosamente dai produttori friulani, che affidano a questo prodotto la loro credibilità. E i consumatori, avvicinandosi sempre di più a quello che ormai è il principe dei formaggi friulani, hanno premiato questo sforzo.

Ma il Montasio, prima di entrare nelle case dei consumatori italiani e stranieri, deve superare una serie ben precisa di esami. E i controlli partono dalla materia prima: il latte bovino, che proviene escusivamente dal territorio regionale, a garanzia totale di qualità.

Un formaggio, il Montasio, che può essere gustato fresco (dopo un periodo che va dai sessanta ai centoventi giorni di stagionatura), semistagionato (da 5 a 10 mesi di stagionatura) o vecchio (oltre dodici mesi di stagionatura).

Il sapore, quando il formaggio invecchia, si trasforma. Così, a seconda dei gusti personali, si può scegliere il grado di maturazione preferito. Dal gusto di latte delle forme più "giovani", si passa via via ad un sapore più piccante. Parallelamente, il Montasio, da morbido, diventa friabile.

Il formaggio viene marchiato una prima volta appena prodotto. Una seconda marchiatura, impressa a fuoco, identifica il prodotto che dopo cento giorni di maturazione risulta privo di difetti. Su ogni forma di Montasio viene inoltre indicata la data di produzione, ed un codice identifica il singolo produttore.

La ricetta è quella originale, nata nel 1200 nelle vallate delle Alpi Giulie e Carniche. La fermentazione del latte, dopo la fase di pastorizzazione, avviene a temperature moderate. Il vantaggio è quello di non disperdere la qualità che deriva dall'utilizzo del latte di razze bovine selezionate, alimentate esclusivamente con fieno di prima scelta.

Con il riscaldamento, ad una temperatura di 32/34 gradi, avviene una prima solidificazione. Utilizzando la "lira", che prende il nome dallo strumento musicale caro a Nerone, si ottengono granuli molto simili a chicchi di riso. Poi, il riscaldamento continua fino a 44/46 gradi centigradi. Dopo mezz'ora il Montasio prende forma,

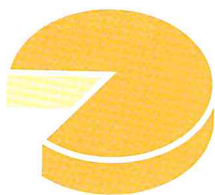
TRE VOLTI

QUANDO LA TRADIZIONE SI SPOSA ALLA TECNOLOGIA

ed è possibile estrarlo per mezzo di teli. Dopo una giornata di riposo, il Montasio viene immerso in una soluzione di acqua e sale (la cosiddetta salamoia) per 48 ore; quindi, è la volta della salatura a secco. A questo punto il formaggio è pronto per entrare nelle sale di stagionatura, dove rimarrà, come detto, per un periodo variabile, a seconda si voglia un Montasio fresco, semistagionato o stagionato; una scelta mirata a un mercato che ha imparato ad apprezzare le diverse sfumature che il tempo incide, quasi come un cesello, su questo magnifico prodotto. È un mercato che, nel '94, ha assorbito 1.170.000 forme di Montasio, (con tutta probabilità saranno oltre 1.200.000 in questo '95 che sta per terminare): oltre 84.000 quintali, venduti in Italia, in tutta Europa, ma anche negli Stati Uniti, in Canada, in Australia ed in alcuni paesi arabi. È un formaggio che ha conquistato la fiducia: tutti i produttori di Montasio devono registrare giorno dopo giorno la quantità e la provenienza del latte ricevuto, quanto di questo latte sia destinato alla trasformazione in Montasio, la resa in forme ed in chilogrammi, le quantità commercializzate e la situazione in magazzino. Il Consorzio di Tutela del formaggio Montasio effettua tutta una serie di verifiche e di controlli sulla provenienza del latte, e sulla qualità del prodotto.

Una serie di sofisticate analisi che, utilizzando gli strumenti della moderna tecnologia, si sposano ai metodi tradizionali di produzione. Un'accoppiata vincente a tutela del buon nome del formaggio Montasio, ma soprattutto del consumatore

UN ASSAGGIO DI MONTASIO E TI TORNA A GALLA UNA FETTA DEL TEMPO PERDUTO

COME RECUPERARE IL TEMPO E I PROPRI RICORDI PERSONALI ATTRAVERSO UN FORMAGGIO DOC

Un prodotto alimentare tipico può funzionare, sulla parte più emotiva, non razionale, della personalità, come una canzone, un libro, un film. Può suscitare emozioni, attivare ricordi, provocare sensazioni, non solo fisiche, tattili od olfattive. C'è sicuramente, in ognuno di noi, un particolare momento della nostra vita che una canzone, anche dopo molti anni, richiama immediatamente; e ci pare di riviverlo, quel momento, con tutto il corollario di colori, odori, rumori assieme ai quali è stato vissuto.
Così può succedere anche per un prodotto alimentare tipico, molto particolare, come il formaggio Montasio. Montasio, vuol dire, immancabilmente, Friuli: le colline, i fiumi, la "bassa" e il litorale, le montagne, di questa parte del Nord - Est dove si creano un clima, una vegetazione e si forma un'aria, ora densa di pioggia, ora attraversata da refoli di bora, tutta particolare, sua, unica.
Un assaggio di Montasio può dire tante cose, a giovani ed anziani. Sì, forse, si chiamava Latteria, una volta; ma, insomma, il ceppo, la radice, era quella. Polenta calda e Montasio fresco: e ai vecchi possono venire alla mente ricordi lontani, tempi di guerra, fioche luci accese sopra la tavola scurita per l'uso, accanto al fuoco del focolare, in anni bui, ma riscaldati da una irripetibile intimità familiare.
Oppure Montasio fresco, con quel leggero retrogusto amarognolo, accompagnato da un bicchiere di vino bianco vivace, leggero, non troppo alcolico, non troppo profumato: e può venire in mente, ad una coppia giovane, una scampagnata in bicicletta, magari tra i boschi, tra fronde di olmi ed arbusti tra cui occhieggiano, lontane, le acque azzurre dell'Isonzo o quelle, ora limacciose e gonfie, ora nascoste e sotterranee, quasi carsiche, del Tagliamento; e una sosta in osteria, sotto una pergola; o alcuni momenti di intimità.
Montasio mezzano, già un po' più deciso, gustoso, con un bicchiere di Tocai friulano, questo vino bianco unico ed inconfondibile, decisamente alcolico, profumato; oppure con un Merlot giovane, allegro, quasi scoppiettante, su una bella tavola accompagnata da una fetta di pane integrale. E possono allora venire in mente l'odore del fieno tagliato, il profumo intenso della vendemmia, un profumo che ti prende alle narici e alla gola e che è legata alla gioventù, ai canti e agli scherzi, alla minestra e fagioli sotto la vite, all'umidità della terra, all'ultimo sole dell'estate; o, anche, gli spruzzi laggiù tra le dune, e il salso del mare "be-

OTTO D'ANGELO

Nei paesi del Friuli, la latteria non era solo un luogo di produzione. In latteria, spesso, avvenivano incontri, riunioni, e discussioni d'affari. Insomma, un vero e proprio luogo di aggregazione. E il *casaro,* da amministratore delegato d'altri tempi, oltre a sovraintendere alla produzione del formaggio, gestiva gli affari, le vendite e i profitti.

vuto" attraverso l'aria delle nostre pinete.
Montasio vecchio, robusto, a scaglie, saporito come nessun altro, accompagnato da un buon Cabernet d'annata o da un Refosco di buon ceppo delle Grave, gustato adagio, all'inizio o alla fine del pasto, o anche da solo, come spuntino, assieme ad alcuni amici fidati: ed ecco riapparire alla memoria le chiacchiere con gli amici della gioventù, magari al tavolo di una classica trattoria con fogolâr e ciavedal, le villotte, le ragazze con gli occhi ridenti e le gonne leggere e svolazzanti, il suono della fisarmonica, il battere ritmico dei piedi a segnare il tempo.
Ognuno può metterci i propri personali ricordi. Rimane però l'idea del Montasio non – solo – cibo, ma anche mezzo di comunicazione, emozioni e ricordi.

Del resto, non il solo, non nuovo. Cibi, animali, piante sono da sempre autentici personaggi di contorno, secondari ma non irrilevanti, del mondo degli scrittori: basta pensare alle frittatine con le erbe e alle limonate ghiacciate del Pereira di Tabucchi o al cane Buck e agli stampi per le torte di chiara matrice mitteleuropea della nonna Olga in "Va' dove ti porta il cuore" della Tamaro.
Così è per il Montasio: questo formaggio dal nome importante, sonoro e maestoso come è la montagna da cui trae origine, unico forse tra i formaggi a prendere il nome da un monte e non da una regione; adatto, molto più di altri cibi, per la sua tipicità e le sue caratteristiche, ad evocare non solo momenti, ma anche – ripetiamo – odori, sensazioni, sapori del passato, antico e recente; a resuscitare attimi della nostra vita, attimi gioiosi, di felicità

LA CULTURA, IL PRESIDIO PIÙ EFFICACE

La Francia ne registra oltre duecentocinquanta. In Italia ne abbiamo di meno, ma comunque tanti e tutti straordinariamente buoni da rendere inimmaginabile qualsiasi "semplificazione".
Perché i formaggi della tradizione sono un patrimonio di cultura e ingegno propri di un territorio, che va tutelato ad ogni costo difendendo accuratamente il requisito fondamentale della loro irripetibilità in contesti produttivi diversi da quelli originari.
Basta questo a "giustificare" una premessa scientifica al tema di guida di questo numero: il formaggio appunto. Una introduzione curata dal prof. Cesare Corradini, del dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine, che tra spunti di storia e annotazioni biochimiche va al cuore del problema: la qualità.
Un ragionamento già proposto in una sede ufficiale quale è stato il convegno su "Le cucine della memoria" per cogliere le ragioni di una coerenza produttiva che resta problema di grande attualità e che in questo contesto si salda con gli obiettivi di tutela e promozione che l'agricoltura del Friuli-Venezia Giulia sta perseguendo.

LA TRADIZIONE E LA QUALITÀ

Cesare Corradini
(Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Udine)

"Il formaggio è il prodotto che si ottiene dalla coagulazione acida e presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato o dalla crema, anche facendo uso di fermenti o di sale da cucina". La definizione – contenuta nella legge italiana R.D. n. 2033 del 1925 – è però la meno idonea a valutare le peculiari caratteristiche qualitative dei formaggi della nostra tradizione casearia, essendo unicamente tesa a definire il formaggio come alimento, garantendo al consumatore le dichiarate composizione e genuinità. Infatti, dalla composizione è possibile trarre il computo dell'apporto alla dieta dei vari principi nutrizionali, mentre la genuinità è chiaramente definita dalla drastica limitazione al solo latte degli ingredienti con cui il formaggio è ottenuto.
Se questa definizione può essere esauriente per i prodotti, cosiddetti "industriali", di alta resa economica, costanti in gusto e aroma non fortemente pronunciati, ma di scarso pregio gastronomico (vedi ad esempio il Cheddar e prodotti similari), essa nulla ci dice dei criteri di precisazione della qualità, intesa come piacere edonistico e valore gastronomico dei prodotti tramandatici dalla tradizione casearia la cui origine, spesso, si perde nella notte dei tempi.
Questi formaggi, nel corso dei secoli, hanno offerto alle successive generazioni delle varie zone alimentari di valore, simili tra loro per proprietà nutritive, ma differenti gli uni dagli altri per gusto ed aroma: proprio per questo essi erano fonti di guadagno per il produttore in quanto non solo rappresentavano riserve alimentari per i periodi di carestia, ma erano anche prodotti facili da trasportare, il che facilitava la loro presenza sulle mense di vaste aree e li rendeva oggetto di doni tra i potenti; parallelamente essi risultavano accessibili anche ai più umili ceti dei paesi ove si allevava bestiame da latte.

Il fatto che il formaggio sia nato contemporaneamente presso popolazioni diverse di allevatori e pastori con latte, a seconda dei casi, di vacca, di pecora, di capra, di bufala ecc., da conservarsi più o meno a lungo in funzione delle particolari esigenze di ogni popolazione di produttori e delle condizioni climatiche, e con caratteristiche dipendenti dall'altitudine, dai foraggi e dalla stessa disponibilità di latte ci spiega non solo la grande varietà di formaggi tramandati fino a noi, ma ci porta a considerare ogni formaggio come espressione della capacità intellettiva dell'uomo in quanto componente del patrimonio culturale di ogni popolazione.
Basti pensare a come da un liquido opaco e biancastro, ed apparentemente omogeneo, come il latte, passando

attraverso un coagulo che – per il latte di una data specie animale, ha in ogni caso le medesime caratteristiche sensoriali – si possano ottenere i formaggi di Grana e le Mozzarelle, quelli erborinati (come il Gorgonzola) e le paste filate (provole, provoloni, caciocavalli ecc.), i formaggi a crosta fiorita (Camembert), quelli a maturazione centripeta (Taleggio) e altri con occhiatura caratteristica distintiva dei vari prodotti (Emmental, Montasio, Asiago, Pannerone ecc.)
Questa trasformazione della cagliata nel formaggio desiderato è il frutto di complessi processi biochimici, che devono evolvere armonicamente tra loro in modo che gusto ed aroma si sviluppino favoriti dai cambiamenti strutturali della pasta che è il substrato, appunto, dei processi sopra ricordati.
Solo oggi, forse, è possibile mettere a punto linee di caseificazione definite in ogni passaggio da parametri tecnologici opportunamente scelti che vanno dalla composizione del latte, dalla natura e dalla quantità dei microrganismi degli *starter*, dalle caratteristiche reologiche della cagliata fino a ben definite operazioni di *sineresi* ed a ben individuate condizioni degli ambienti di stagionatura.
Ma se pensiamo, anche solamente, che l'esistenza dei microrganismi (tra i quali pure quelli responsabili dei fenomeni fermentativi e fonte della maggior parte degli enzimi che presiedono i processi di stagionatura dei formaggi) è divenuta patrimonio delle conoscenze umane solo nella prima metà del secolo scorso, grazie all'intuizione di Pasteur, ben si comprende come non sarebbe stato possibile "fabbricare" i formaggi della tradizione.

Certamente, i formaggi sono nati da coagulazioni spontanee del latte in condizioni ed ambienti che hanno indirizzato le trasformazioni della cagliata con produzione di composti gradevoli al gusto dei nostri antenati. Merito degli antichi progenitori è stato, quindi, quello

segue a pagina ▶ 18

La salute a tavola un gustoso piacere

C'è poesia ma anche "scienza e sapienza" nella cucina, intesa come tradizione agro-alimentare di una determinata regione geografica: una esperienza maturata a partire dalla disponibilità di alimenti offerti dal territorio e finalizzata a conseguire gli obiettivi della nutrizione: mantenere la vita, promuovere la crescita, sostenere l'attività riproduttiva, dare sostegno energetico al lavoro, ma anche promuovere la salute e favorire la socialità e il tono dell'umore.
Se ne è parlato (in occasione di quell'evento economico e culturale insieme che è stato Friuli Doc) durante il convegno dedicato a "Le cucine della memoria" in cui, alla dimensione umanistica, se n'è affiancata una più strettamente scientifica. Trattando della qualità dei formaggi della tradizione, dell'evoluzione della tecnologia dei distillati, delle radici di un moderno alimento qual è il prosciutto, delle tecniche di conservazione e caratterizzazione qualitativa derivante dalla affumicatura di certi cibi, della originalità di un dolce come la gubana, l'obiettivo era quello di dimostrare, per un verso, la continuità nel tempo dei diversi prodotti tipici dell'agricoltura di una zona e dei vari accostamenti del cibo nei piatti tradizionali (che l'uso consegna inalterati ancor oggi) e, per l'altro, i loro fondamenti tecnologici e scientifici esplorati e verificati dalla ricerca contemporanea che ne indica validità ed efficacia ai fini salutistici e dietetici.

ANTIPASTO
TIMBALLO DI MONTASIO

INGREDIENTI:
(per 6 persone)
- 1 litro e 1/2 d'acqua legata con farina di mais giallo
- 50 gr. di Montasio fresco per porzione

SALSA:
- 250 gr. di brodo leggero di pollo
- 1 cucchiaio di fecola
- 200 gr. di Montasio stagionato
- 50 gr. di burro a noci
- 1 piccolo tartufo bianco

N.B. Dotarsi di stampini circolari d'alluminio di 8/10 cm. di diametro.

ESECUZIONE:
Portare a bollire l'acqua salata. Abbassare la fiamma e sfarinare la polenta. Cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Bagnare gli stampini con acqua. Riempire a metà gli stampini di polenta.
Porre al centro il Montasio fresco tagliato a dadini e premerlo con le dita in modo che entri nella polenta e diventi un tutt'uno.
Coprire con un velo di polenta e pulire con una spatola.
Per la *salsa*: bollire il brodo di pollo precedentemente preparato. Stemperare su un mestolino la fecola con acqua fredda.
Mescolare la fecola al brodo caldo. Far bollire il tutto. Aggiungere il Montasio stagionato grattugiato. Versare in un frullatore e aggiungere le noci di burro mentre il frullatore va, in modo che l'insieme raggiunga un aspetto cremoso. Aggiungere un po' di tartufo nella salsa.
Per *servire il timballo*: scaldarlo a bagnomaria, toglierlo dallo stampo, metterlo in piatto, versarvi la salsa e, come tocco finale, grattugiare il tartufo rimasto. Guarnire con una fogliolina verde e una rosellina di carote e servire.

Ristorante **"LA PRIMULA"**
Via S. Rocco, 47 - 33080 San Quirino (PN)
Tel. 0434/91005 Fax 0434/919280

SCIENZA E SAPIENZA IN CUCINA

Dunque, tradizione in cucina come "trascrizione in termini di cultura popolare di un fattore evoluzionistico rivolto a ottimizzare la nutrizione in funzione di una o più fra le finalità specifiche dell'alimentazione, sebbene talora i diversi obiettivi possano essere in reciproca contraddizione": una definizione del prof. Fulvio Ursini, ordinario di biochimica dell'ateneo friulano, che parla anche di una "ottimizzazione del compromesso, in termini di rapporto rischio-beneficio cui si giunge nell'associare e processare i cibi, regola – questa – cui nessuna tradizione popolare in cucina plausibilmente sfugge, dall'Oriente al Centro Europa".

E se già Paracelso (1493-1541) affermava che "ogni cosa è veleno e nulla è privo di tossicità: è la dose che fa il veleno", Ursini, sottolineando che cibi, farmaci e veleni contengono tutti molecole "xenobiotiche", ossia estranee al comune metabolismo alimentare di zuccheri, grassi, proteine e vitamine, avverte che la distinzione fra essi è più frequentemente quantitativa che non qualitativa. Un esempio per tutti il vino, che è cibo, ma può essere un farmaco ed anche un veleno. Ma quanti altri se ne potrebbero evidenziare in ogni contesto?
Per questo il professore insiste sull'opportunità di valorizzare la ricerca del porto tra alimentazione promozione della salute, essendo ormai mature tutte le altre fasi.

"Quella capacità di elaborare, modificare, mescolare gli alimenti che si configura come un prodotto della "τέχνη" (la *tekne*, che è l'abilità tipica della specie umana di influenzare attivamente un elemento naturale per costituire prodotti non direttamente disponibili) e che partecipa così al meccanismo evoluzionistico della specie umana, è stata codificata dalla tradizione. E – spiega ancora il prof. Ursini – la cultura popolare o religiosa ha empiricamente guidato le scelte eliminando, unendo o disgiungendo gli alimenti allo scopo di ottimizzare – appunto – la disponibilità minimizzando il rischio".

Questa lente scientifica puntata sulle pietanze non riduce comunque di un *micron* il gustoso piacere che può dare un bel piatto di orzo e fagioli, di musetto accompagnato da brovada o crauti, di bolliti con il cren o di un gulash dove si apprezzi la presenza di paprika e cipolle. Anzi. Fa bene sapere che tali accostamenti sono l'approdo di una tradizione alimentare che si è forgiata sulle esigenze energetiche della vita di questo "Nord-Est" e che punta a fornire calorie (grassi e carboidrati) e proteine, portando al meglio la composizione degli aminoacidi attraverso la combinazione, per esempio, di legumi e cereali, oppure a bilanciare i rischi alimentari derivanti dai grassi, con vitamine antiossidanti contenute appunto in rape e verze (ricche, come il limone di acido ascorbico..., ma ce lo immaginiamo il cotechino con il limone?!..) o con le emoproteine del rafano che decompongono i perossidi lipidici, o ancora con i flavonoidi di cui sono ricchi vino, pomodori e cipolle, queste ultime formidabili nel catturare i prodotti tossici delle carni cotte a lungo.

Insomma, civiltà della tavola e cognizioni nutrizionali possono considerarsi profili intersecantisi di una stessa medaglia, che trovano fondamento nei moderni studi epidemiologici, principalmente indirizzati a perfezionare quel rapporto tra alimentazione e promozione della salute cui si è fatto cenno e che contribuisce così significativamente a dare qualità alla vita.

M.P. Bonessi

I° PIATTO
GNOCCHI DI PATATE AL MONTASIO SU FOGLIA DI FRICO

INGREDIENTI:
(per 6 persone)
- 1 kg. di patate farinose
- 300 gr. di farina
- 2 uova
- sale quanto basta

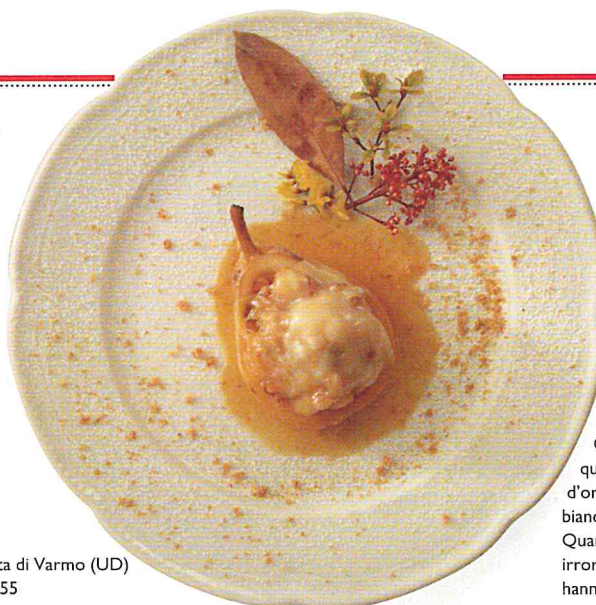
FRICO:
- 6 manciate di formaggio Montasio stagionato grattugiato

SALSA AL MONTASIO:
- 1/2 litro di crema di latte
- 30 gr. di farina 00
- 30 gr. di burro
- 300 gr. di Montasio fresco
- noce moscata q.b

ESECUZIONE:
Bollire, sbucciare, passare nello schiacciapatate e lasciare raffreddare le patate, aggiungere le uova, insaporire con il sale ed impastare con la farina versata a pioggia finché il composto diventerà omogeneo. Ricavare dei filoncini grossi un dito e tagliarli a pezzetti lunghi un centimetro. Mettere a bollire l'acqua per cuocere gli gnocchi e nel frattempo preparare la salsa di formaggio Montasio ed il frico. Con il latte, la farina ed il burro preparare la besciamella profumata con la noce moscata. Passare il tutto a bagnomaria ed incorporare il Montasio, mescolando il tuttofino ad ottenere un composto omogeneo.
Per il frico: scaldare una padellina antiaderente, aggiungere una manciata di Montasio grattugiato. Farlo aderire su tutta la superficie e rovesciarlo in modo che il superfluo cada, lasciare che prenda colore e, con una spatola, girarlo in modo che si cuocia da ambo i lati.
Si otterrà una sorta si sfoglia che si adagierà all'interno di una coppetta in modo da farle assumere la forma della corolla di un fiore. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente, saltarli in una padella con la salsa di Montasio e servirli ben caldi sulla foglia di frico.

DESSERT
PERE GRATINATE AL MONTASIO

INGREDIENTI:
(per 4 persone)
- 2 pere
- gr. 25 di pinoli
- gr. 30 di uvetta sultanina
- gr. 10 di zucchero
- gr. 25 di burro
- gr. 50 di biscotti sbriciolati
- vino bianco secco
- gr. 70 di formaggio Montasio, stagionato e grattugiato
- 1/2 limone
- Cognac quanto basta

Ristorante **"DA TONI"**
Via Sèntinis, I - 33030 Gradiscutta di Varmo (UD)
Tel. 0432/778003 Fax 0432/778655

ESECUZIONE:
Prendere le pere, lavarle, tagliarle a metà nel senso della lunghezza, privarle del torsolo e quindi scavarle con un cucchiaio.
Passare al burro la polpa ricavata con tutti gli ingredienti sopradescritti e bagnare il tutto con qualche goccia di Cognac.
Nel frattempo, affinché le pere scavate non diventino nere, si consiglia di spruzzarle con un po' di limone.
Quando la farcia sarà pronta, riempire con questa le pere e infornarle a 160° per circa 3/4 d'ora bagnando, di tanto in tanto, con del vino bianco secco affinché non si secchino troppo.
Quando saranno cotte e ben gratinate, servirle irrorandole con il succo che durante la cottura hanno perso.

di saper osservare con senso critico quello che accadeva nel latte, notare i fattori che differenziavano caso a caso le cagliate, ripetere le operazioni fino ad ottenere cagliate con le caratteristiche desiderate e, infine, scegliere le migliori condizioni ambientali perché la cagliata si trasformasse nel formaggio desiderato.
Da quanto premesso si può facilmente comprendere come le paste filate siano nate nelle relativamente calde penisole del bacino centro-orientale del mare Mediterraneo, zone ove si verificava facilmente una acidificazione del latte prima della caseificazione, che permetteva una rapida demineralizzazione della cagliata, la quale così poteva essere plasmata in filamenti elastici.
Invece, i caci di pecora e capra dei greci e dei romani ed i formaggi bovini, la cui diffusione si è incrementata in concomitanza delle immigrazioni barbariche che hanno introdotto nella pianura Padana mandrie di vacche di razza podolica, si sono affermati o come formaggi freschi e molli o come formaggi a pasta dura o semidura a seconda della particolare organizzazione della produzione e dell'uso più o meno immediato che se ne voleva fare.
Ad esempio, i formaggi di grana, la cui origine risale attorno all'anno 1000, sono stati prodotti inizialmente nella zona di pianura tra Parma e Reggio presso i grandi monasteri benedettini, le sole istituzioni che, in quell'epoca, possedessero mandrie sufficientemente grandi per produrre formaggi di discreta pezzatura, mentre i monaci erano, forse, le uniche persone, tra quelle che si dedicavano alle produzioni agricole, che possedevano le necessarie basi culturali per sviluppare tecnologie abbastanza complesse quali quelle necessarie per produrre questo formaggio.
Invece, i formaggi a pasta semicotta che si ottengono con una tecnologia in grado di garantire al prodotto una certa conservabilità, si sono sviluppati nelle zone dell'arco alpino, nelle valli e nelle malghe ove il ridotto numero di abitanti e l'isolamento dei pastori e dei malgari suggeriva una trasformazione del latte in prodotti che non richiedessero una immediata commercializzazione. In questo modo sono nati i "formaggi di montagna", ottenuti da latte spesso scremato per produrre burro, ma derivati da cagliate sottoposte, dopo rottura, ad un prolungato riscaldamento, anche se non eccessivo, con il quale si favoriva la *sineresi* per prolungare la conservabilità del prodotto; di fatto, veniva attuata una tecnologia con la quale si creava le condizioni idonee allo sviluppo delle caratteristiche sensoriali del formaggio, grazie, soprattutto, a lenti processi catalizzati dagli enzimi del latte o provenienti dalla flora microbica dello stesso, ma regolati nel loro evolversi dalle particolari condizioni in cui avvenivano caseificazione e stagionatura.
Senza dubbio è a questi fattori biologici ed alle condizioni ambientali che va attribuita la caratterizzazione distintiva di ogni formaggio.
Ad esempio, ove era possibile utilizzare, per la conservazione e la stagionatura dei formaggi, grotte o altri ambienti a temperatura costante ed elevata umidità, si sono prodotti formaggi a maturazione centripeta (come ad esempio il Taleggio) con apporto determinante della microflora che si sviluppa in superficie; mentre in altre zone era necessario ricorrere, a volte con l'impiego di stufature ed affumicature, ad una rapida asciugatura della superficie per proteggere con una crosta la pasta da alterazioni non desiderate dando tempo ai processi che trasformano la cagliata nel formaggio desiderato di svilupparsi nella misura opportuna.
In questa condizione si sono prodotti molti formaggi dell'arco alpino, quali le Tome del Piemonte, la Fontina della Valle d'Aosta, lo Sbrinz, il Bitto della Valtellina, il Formai de Mut del bergamasco, il Monte Veronese, lo Spressa del Trentino, l'Asiago, il Montasio ed i formaggi conosciuti come Latteria e Malga. Sempre dello stesso tipo (cioè formaggi di montagna a pasta semicotta) potremmo ricordare altri di interesse specificatamente locale in quanto rappresentanti piccole produzioni, ma con caratteristiche tradizionali e tipiche certamente interessanti; ad esempio: Murazzano e Raschera del Piemonte, Silter della Val Brembana, Puzzone di Moena, Bagoss di Bagolina, Vezzena di Lavarone e Folgaria ed il locale "salato morbido".

Oggi non possiamo che rimanere stupiti della grande varietà di formaggi giunti fino a noi; differenti tra loro, ma ognuno con la propria storia di una lenta evoluzione tecnologica che ha permesso, via via, di ridurre gli scarti, di rendere ogni prodotto meglio identificabile e nello stesso tempo con caratteristiche sensoriali peculiari più costanti e, parallelamente, più idoneo alla conservazione ed alla commercializzazione; questa evoluzione è stata accompagnata, in genere, da un lento mutamento di alcune caratteristiche sensoriali dettate dal continuo evolversi del gusto del consumatore, che però non ne hanno alterato le caratteristiche distintive.

Quest'ultimo aspetto è un concetto irrinunciabile nella definizione della tipicità di un formaggio, della quale attributo essenziale è l'irrepetibilità in altri contesti produttivi, appunto perché condizionata dall'ambiente di produzione oltre che frutto di una lenta evoluzione di originali tecniche di produzione del latte e di lavorazione dello stesso.

Un prodotto tipico, quindi, non è esclusivamente un geloso patrimonio di esperienze di lavoro e di tradizioni non solo gastronomiche, ma anche un'effettiva dote culturale degli agricoltori di una data zona. Ad esempio, nel reggiano, il formaggio che appunto prende il nome di Reggiano Parmigiano, è una espressione di amore più che un prodotto venale, tanto che, anche nei momenti di crisi; mai si è voluto ricorrere ad accorgimenti produttivi e tecnologici in contrasto con gli usi "leali e costanti"; tali accorgimenti, anche se ne avessero potuto salvaguardare la redditività, lo avrebbero comunque reso meno differenziato da prodotti similari o di imitazione.

Anche per questo la qualità dei formaggi della tradizione è un concetto che certamente non può essere costretto in quella definizione che prosaicamente recita:

- caratteristiche sensoriali desiderate dal consumatore;
- rispetto delle norme legislative vigenti;
- soddisfacente remunerazione per i produttori.

Definizione che, purtroppo, pende come una spada di Damocle su molti prodotti tipici che devono comunque legare la loro sopravvivenza ad una certa redditività

A San Simone, sapore di Montasio

Al rito di ringraziamento per il raccolto d'autunno, tradizione religiosa radicata nella cultura contadina che a Codroipo si celebra da sempre, si è affiancato l'evento gastronomico, con il Montasio a fare da protagonista.

La manifestazione, voluta dall'Ersa, dal Consorzio per la tutela del formaggio Montasio e dal Comune di Codroipo, ha preso il via alla presenza della madrina Manuela Di Centa, che ha inaugurato la terza mostra-mercato del formaggio Montasio, e la rassegna "Il Meglio del 100% Friuli", in cui sono state presentate specialità a base di Montasio e di tipici prodotti friulani.

Il formaggio, il prosciutto di San Daniele, e i migliori vini della zona a denominazione di origine controllata Friuli - Grave, sono stati sposati in raffinati abbinamenti in grado di soddisfare i palati più esigenti.

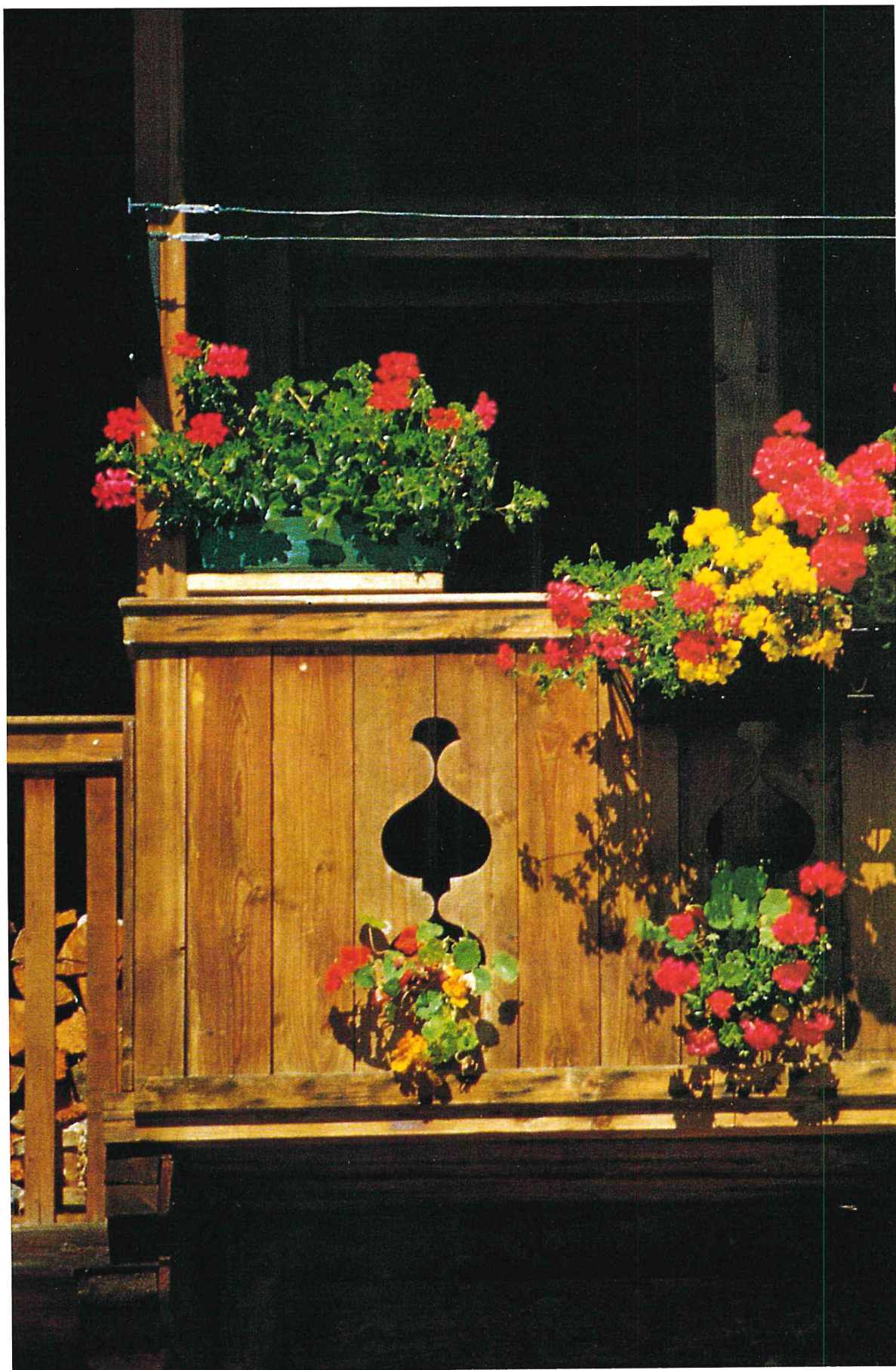
AFFINITÀ GASTRONOMICHE IN DUE ANGOLI DELLA CARNIA

SUINI VIRTUOSI E FORMÀDI SALÂT

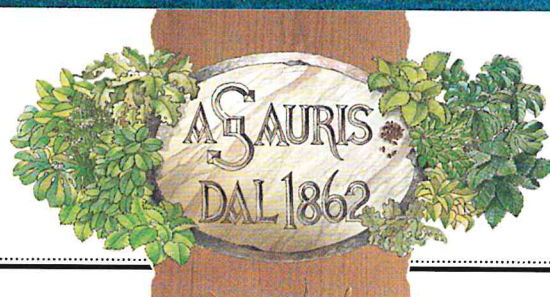
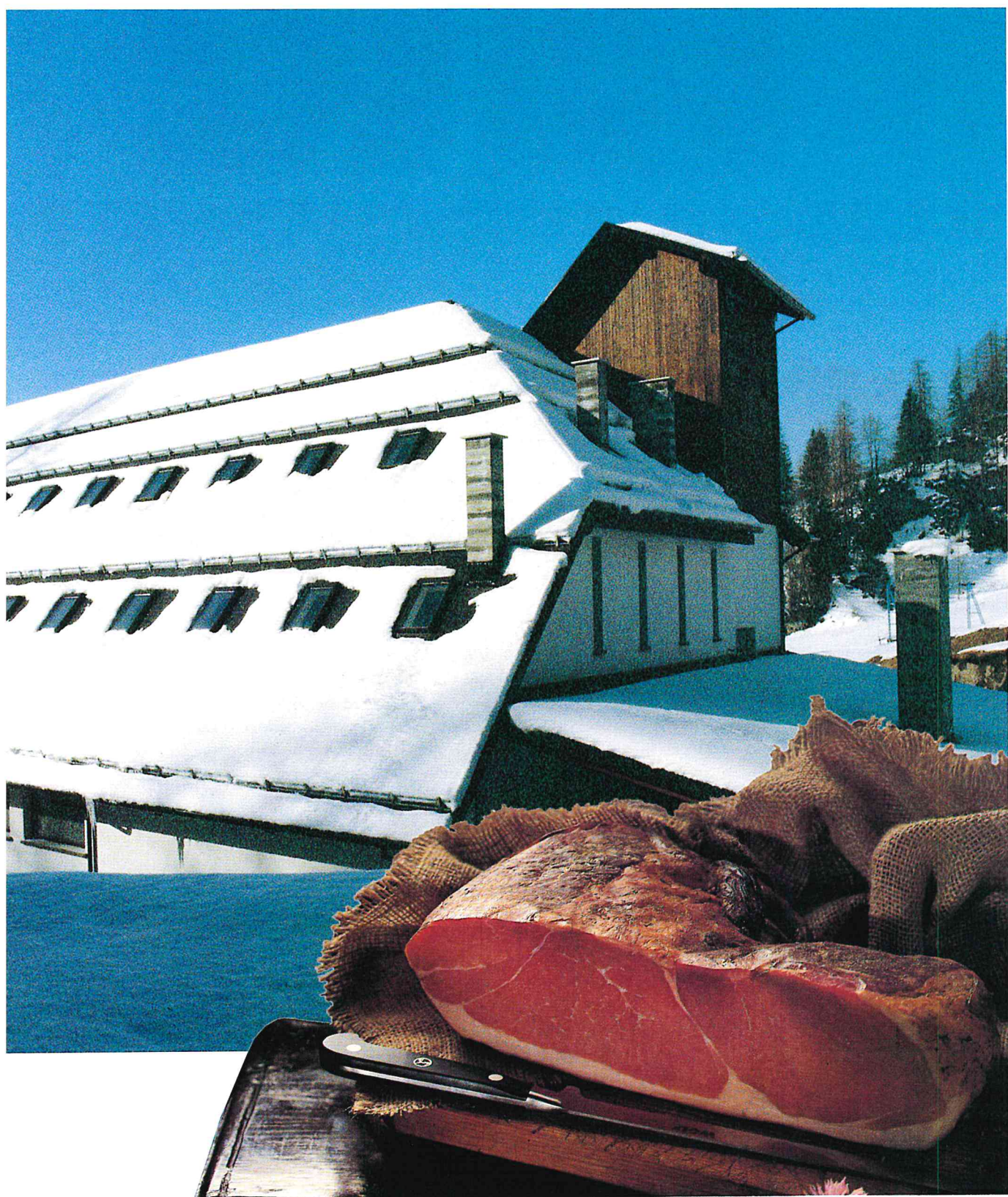
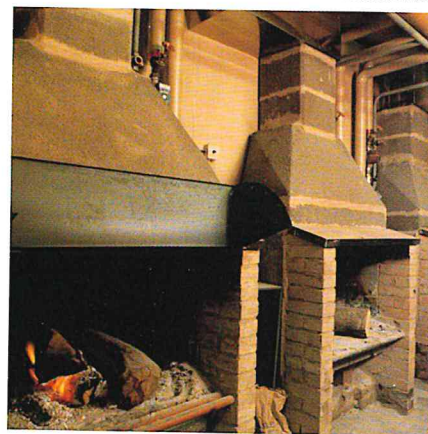
Di necessità virtù. Una regola che la gente di montagna conosce bene e che a Sauris ha guidato per secoli la dura vita della comunità chiusa in quell'ampia valle del Lumiei, soleggiata ma isolata, spingendola a cercare in ogni modo l'autosufficienza rispetto ai paesi del fondovalle senza lasciare nulla di inutilizzato e creando una serie di produzioni a circolo completo.

Abili costruttori di teleferiche per il trasporto dei tronchi, i saorani utilizzavano l'acqua del torrente per azionare mulini che macinavano granaglie, alimentare forni per la produzione di calce, muovere pale che servivano ad ammorbidire le fibre tessili – lino, lana, canapa – trasformate in preziose stoffe. Curavano l'agricoltura e la lavorazione del legno. Allevavano pecore e suini e producevano insaccati e prosciutti che affumicavano per prolungarne la conservazione e che, come ogni altra cosa, erano merce da scambiare con genti di altri paesi per sale, zucchero, orzo, grano, ferro e quant'altro non fosse possibile produrre in loco.

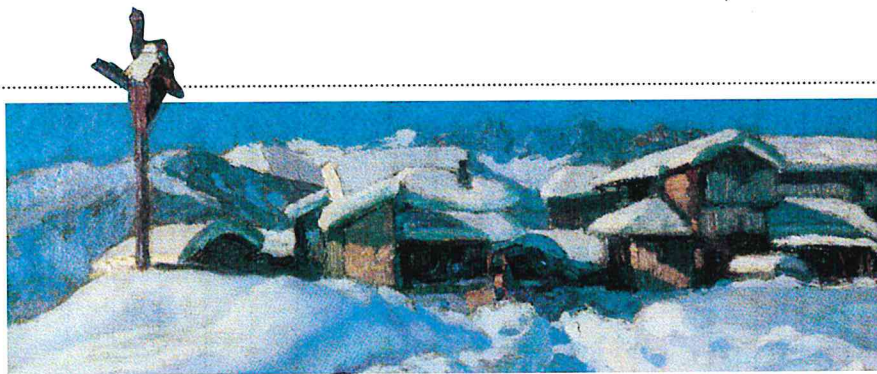
Tutto del maiale, in realtà, era prezioso oggetto di baratto. Le famiglie – raccontano gli anziani del paese – trattenevano per sé soltanto il "drieme" (lombo) – da mangiare nelle feste più importanti dell'anno, Pasqua, Natale e la giornata del patrono Sant'Osvaldo – e gli zampini, spiegando così la forma tronca del *presut fumat* di Sauris che era comunque il prodotto più ambito.

Negli ultimi decenni fare prosciutti casalinghi è divenuta la preminente attività d'una famiglia locale che ha poi intrecciato i propri destini con quelli di un'altra azienda familiare carnica che continua l'antica produzione di quel "formàdi salât" di Enemonzo che è interessante specialità di una montagna, che gelosamente conserva le sue tradizioni, espressione esso pure dell'economia, della cultura e della storia della Carnia

I TANTI SEGRETI

IL PROSCIUTTO E LO SPECK AFFUMICATO DI SAURIS

Non è sempre vero che basta un cuore e una capanna. A volte serve anche un prosciutto. Se poi i prosciutti sono diecimila è ancora meglio.
In casa Wolf – anzi, Petris – è andata più o meno così. Lo sa bene la signora Licia che, maritandosi con Giuseppe Petris – nipote di quel Pietro Schneider che oltre un secolo fa a Sauris avviò, fuori dalla primitiva e ristretta economia familiare del baratto, la produzione di prosciutti affumicati e speck oggi conosciuti in Italia e all'estero con il marchio "Wolf" appunto –, ha finito con lo sposare non solo l'uomo, ma anche i suoi salumi. Accadde che la casa che avevano deciso di costruirsi mentre abitavano nella dimora del grande nonno finisse con l'ospitare ... gli inquilini più amati, quei meravigliosi cosciotti di suino per i quali ogni stanza venne .... provvisoriamente adattata: la cucina e i bagni come laboratori per le operazioni di macelleria, il vano scale per l'affumicatura, l'autorimessa trasformata in reparto salatura e cella frigorifera, camere e mansarda destinate a magazzino. Licia e Giuseppe Petris – quattro figli, Stefano, Katia, Antonella e Cristian – vivono ancora nella casa avita, ma da una dozzina d'anni al limitar del paese sorge il nuovo stabilimento con una capacità di 35-40 mila prosciutti e l'azienda familiare è diventata una SPA di cui fa parte, insieme a tre soci saorani, Giacomo Rugo di Enemonzo, erede e continuatore di un'altra originale, antica e per certi versi "misteriosa" tradizione gastronomica montana, il formaggio salato.
Probabilmente, nel 1962, quando per integrare nei mesi invernali l'attività di camionista, Giuseppe Petris cominciò questo lavoro, non immaginava la grande evoluzione, anche se forse la sognava. Ma la signora Licia, cultrice delle memorie storiche della comunità e dell'azienda, ricorda ancora le notti quando il marito rientrava, al termine del suo giro di consegne, con il camion carico di cosce di maiali acquistate a Udine, Spilimbergo, e Forgaria e che poi redistribuiva una volta affumicate a puntino.
La dinastia dei "Wolf" di Sauris non è lunghissima, ma

DI CASA WOLF

raccoglie secoli di esperienza, oltre ad un nome divenuto distintivo di famiglia forse perché un antenato era stato assalito dai lupi. Nella decina di prosciutti che all'anno produceva il nonno Pietro – personaggio mitico che faceva l'erborista e il veterinario, il norcino e il sacrestano, l'ortopedico e il dentista, il dietista e l'esploratore – confluiva tutta la secolare tradizione saorana, tramandata al figlio Antonio, poi al nipote materno Dante Petris, quindi a suo fratello Giuseppe, autore della vera e propria svolta produttiva; e adesso, al trentunenne Stefano che in azienda ha cominciato a bazzicare quando aveva 14 anni facendo la gavetta davvero, in un tirocinio lungo e severo, reparto dopo reparto, come succede nelle famiglie in cui l'impresa nasce fra le mura domestiche e poi diventa grande imprenditoria.

I suini, nobilmente sacrificati a Sauris, sono "maiali pesanti italiani" di 150-180 chili, una razza tutta italica, inconfondibile per mole e per sapore. Le loro cosce sono tronche come nei prosciutti di San Daniele, la salatura avviene alla maniera del Parma, la maturazione migliore è sull'anno, ma l'esclusivo carattere distintivo è quella affumicatura leggera e delicata fatta ancora artigianalmente e che viene dal fumo del legno di faggio bruciato nel caminetto.
Tutto, allo stabilimento Wolf, avviene alla luce del sole e all'aria della valle, tanto che scolaresche, turisti e visitatori vengono volentieri accompagnati a vedere con i propri occhi nascita e apoteosi di un prosciutto, ma anche di tutti gli altri straordinari salumi che via via sono andati arricchendo il carnet Wolf: dallo speck altrettanto famoso, ai culatelli e ossocolli, ai salami, alle salsicce piccanti, alle pancette, al lardo e al guanciale, fino ai cotechini e ai würstel, tutti sia in versione affumicata che "dolcesauris".
Un percorso che dalla macelleria – dove il cosciotto viene pennellato con sugna impastata di sale, pepe e farina per creare una seconda pelle prima di passare alla salatura e all'asciugatura – continua nella stanza in cui da tre caminetti si sprigiona quel fumo profumato che sale in una camera superiore dove eserciti di prosciutti e salumi vari attendono, appesi, di maturare l'inconfondibile sapore: sette giorni per lo speck, due o tre giorni al massimo per il prosciutto destinatario di trattamenti molto delicati, un giorno e una notte per gli altri prodotti, in relazione anche al peso. Poi non resta che il confezionamento e la spedizione, al 90 per cento verso il mercato nazionale, in prevalenza triveneto, mentre il resto prende la strada di Austria, Germania e Francia.
Non chiedete però quale sia il segreto. "Non c'è", ripetono i Petris, se si escludono forse un *genius loci* e quella esperienza che nessuno può regalare in formule, che insegna a valutare le carni, a dosare gli ingredienti, a guidare l'asciugatura, a decidere i tempi di affumicatura... e che per il futuro promette un affinamento, se mai sarà possibile, di una qualità così collaudata

UN PAESE-PRESEPE TRA VERDI MONTAGNE

Giovanni Pellis, *Nevicata a Sauris*, 1940 ca.

A Sauris batte un cuore carinziano

Sauris è un'isola nella montagna, circondata da un mare verdissimo di abeti, chiusa da una corona di monti impervi. Arrivarci, a quei 1200 metri di quota, dà l'emozione un po' fiabesca di conquistare un altro mondo, dopo aver percorso la lunga strada che da Ampezzo risale la valle del Lumiei, varcando a un certo punto l'ardito ponte che scavalca il torrente con un arco di ben 70 metri sospeso a 100 metri sull'acqua che scorre in fondo all'orrido.

Per secoli, fino alla costruzione di questa strada tra il 1915 e il 1930, la comunità saurana – derivata da un antico gruppo tedesco che nel '200 si stabilì quassù proveniente con ogni probabilità dalla Carinzia – ha vissuto praticamente isolata mantenendo un patrimonio linguistico, di tradizioni, di gastronomia e feste religiose del tutto originale rispetto al contesto carnico.

E se da anni a Sauris – Zahre nel dialetto alto-tedesco – si svolge un'interessante manifestazione musicale dedicata alla harmonica diatonica, l'appuntamento legato alla tradizione è con la festa del patrono Sant'Osvaldo, il 5 agosto, al quale è dedicata la chiesa che con il suo alto campanile a cipolla domina il nucleo di Sauris di Sotto.

Il culto del santo, per le molteplici guarigioni dalla peste attribuitegli, portò quassù pellegrini fin da Venezia: questi pellegrinaggi sono testimoniati dal prezioso corredo di arredi sacri appartenente alla parocchiale, la cui presenza in un paese così povero e così diverso per civiltà non sarebbe altrimenti spiegabile. All'interno della chiesa è conservato il bellissimo altare ligneo ornato da numerose figure, capolavoro dell'intagliatore altoatesino Michele Parth, che lo costruì nel 1524.

Pure la pregevole chiesa gotica di San Lorenzo a Sauris di Sopra (1328) con il tetto ricoperto di scandole e un campanile con alta cuspide poligonale, anch'essa rivestita di scandole, custodisce un altare del Parth ed uno, seicentesco, della bottega del Comuzzi.

Da ammirare, in tutte le borgate della Valle, anche le case rustiche, sia per le loro decorazioni che per la loro distribuzione urbanistica.

Prima di lasciare il paese è consigliabile un'escursione al monte Bivera (2474 mt.) da cui si scorgono le Alpi Tridentine e la catena dei Tauri.

È possibile rientrare ad Ampezzo, in alternativa, attraverso la ripida strada che transita per il Passo del Pura e che si collega a quella che risale la valle del Lumiei attraverso la cresta transitabile della diga idroelettrica.

Da Ampezzo (affreschi di Nicola Grassi nella parocchiale) si può raggiungere il Cadore risalendo la Val Tagliamento, passando per Forni di Sotto (la chiesa votiva di San Lorenzo, per gran parte affrescata da Gianfrancesco da Tolmezzo, è uno scrigno di opere d'arte) e Forni di Sopra (da ammirare i molti esempi di architettura rurale) superando il Passo della Mauria; oppure si può ridiscendere, via Socchieve (la chiesetta di San Martino custodisce un ricchissimo patrimonio d'arte, ma interessanti sono anche le architetture di molte case con portali in pietra e gradevoli arcate) ed Enemonzo, verso Tolmezzo.

Da Sauris si può pure raggiungere la Casera Razzo, da cui si gode un panorama stupendo, e da lì – ormai nel Cadore – si può decidere di proseguire fra le Alpi Bellunesi o di piegare verso Forcella Lavardet rientrando in Carnia per la Val Pesarina – a Pesariis, patria degli orologi Solari e paese dagli interessanti aspetti urbanistici e architettonici, Casa Bruseschi ospita un piccolo museo di oggetti, costumi e arredi locali – sboccando nella Val Degano con l'opportunità di risalire – via Comeglians, Rigolato e Forni Avoltri – fino a Sappada o di scendere – attraverso Ovaro, Raveo, Villa Santina (nella frazione di Invillino, pieve romanica di Santa Maria Maddalena e rinvenimenti paleocristiani) – fino a Tolmezzo, capoluogo della Carnia.

Qui, l'itinerario attraverso le belle ed animate vie del centro alla scoperta di edifici importanti come il Duomo, la chiesetta di Santa Caterina, Palazzo Frisacco che ospita esposizioni d'arte, Fabbrica Linussio con l'annessa Cappella dell'Annunziata, non può trascurare il secentesco Palazzo Campeis, tipica costruzione nobiliare carnica, nelle cui sale affrescate ha sede il Museo Carnico delle Arti e Tradizioni Popolari.

La Carnia al museo

UNA RICCA TESTIMONIANZA DELLA STORIA DI UN POPOLO

Il museo raccoglie una grande quantità di materiale etnografico ed artistico proveniente da tutte le vallate carniche.
Maggiore istituzione culturale di questo tipo presente in Carnia, testimonia attraverso le proprie collezioni gli aspetti della vita, delle tradizioni e della storia locale, coprendo un arco di tempo che va dal XIV al XIX secolo.
Le collezioni comprendono 4000 pezzi circa, in parte provenienti dalla collezione privata del professor Michele Gortani, (1883-1966) fondatore del Museo, in parte da successive acquisizioni. Vi sono più di 200 dipinti, con un gruppo principale di ritratti datati fra il XVIII e XIX sec., alcuni attribuiti al maestro Nicola Grassi (1682-1748, maggior pittore carnico) ed alcune opere lignee delle botteghe di Domenico da Tolmezzo (1448 ?-1507) e Giovanni Martini.
Considerevole il patrimonio tessile, formato da manufatti delle più diverse tipologie: capi di abbigliamento, coperte da letto ricche di decori geometrici e di colore, tessuti in cui la povertà della fibra viene superata da complessi intrecci decorativi che ne impreziosiscono le superfici; e strumenti per la lavorazione delle fibre (lino, canapa, lana e successivamente cotone) che raccontano non solo la metodologia di impiego, ma, come nel caso della conocchia (bastone con estremità a forcella o a palla su cui si fissava la materia da filare), anche le volute preziosità negli intagli e negli intarsi che la decorano e il suo uso "sociale" (l'anello – il *famei* – che la fissava alla blusa od al corpetto della filatrice era sovente – con la rocca – dono di fidanzamento).

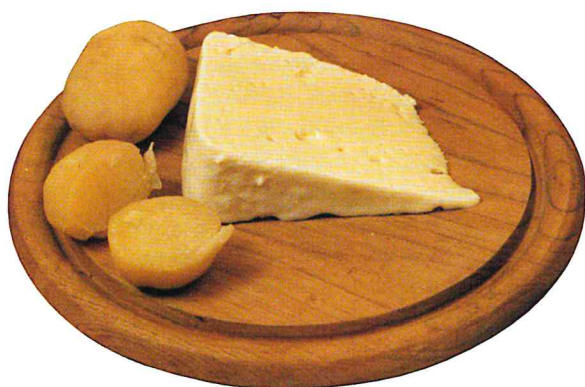
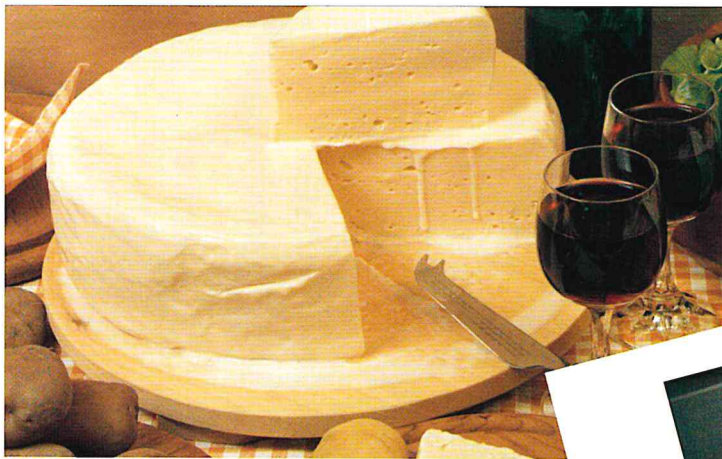
Arca battesimale. Sec. XIX. Sotto: dipinto raffigurante donna carnica. Sec. XVIII
Museo Carnico delle Arti Popolari "Michele Gortani". Tolmezzo.

Il percorso visivo, disposto su tre piani, abbina al vecchio sistema espositivo, di matrice ottocentesca, di ricostruzione degli ambienti, una più aggiornata metodologia didattica con sezioni a soggetto (percorso abbinato ritrattistica-costume; percorso ceramica e coperture tradizionali dei tetti: *las planeles* o tegole piane sono l'ultimo esempio di un'architettura legata al territorio che lentamente scompare nell'indifferenza generale dei carnici; lavorazione del legno, vita pastorale, ecc.) e con mostre espositive temporanee (Mostra sui Mulini, Mostra su Carlo da Carona, Ricostruzione storica di una carbonaia di legna).
È parte integrante del Museo, infine, la Biblioteca Gortani che consta di: 8000 volumi concernenti geologia, scienze naturali, storia, geografia, letteratura, religione e fondi locali; 7000 opuscoli, riviste e giornali di vario interesse; fondi archivistici (Roja, Pitt, Vidale, Gortani) con carte (XV sec. e trascrizioni antecedenti) e materiale pergamenaceo (285 pezzi), inclusi scritti familiari (corrispondenza commerciale, privata e lettere), registrazioni ecclesiastiche (documenti originali e trascrizioni), note scientifiche (meteorologia, demografia, etnografia, geografia, tradizione folklorica, ecc.), scritti politici (prof. Michele Gortani), il tutto inerente la Carnia. L'archivio fotografico è composto da 2000 immagini in bianco e nero di soggetto vario e 300 lastre.

G.B. Marsilio

LA SALAMOIA IN EREDITÀ

LA STORIA DEL FORMÀDI SALÂT

Comincia a correre sulle ruote d'una bicicletta, prima; e, più tardi (era il '58), su quelle di una Topolino la storia commerciale del *formàdi salât* "firmato" da Giacomo Rugo di Enemonzo che – come è successo per molti altri esordi imprenditoriali – andava a vendere la sera o nei ritagli di tempo dal lavoro della campagna il "suo" formaggio salato, insieme ad altri formaggi e salumi di Carnia. Oggi, con la società familiare di cui fan parte la moglie Anna Maria e i figli Giuseppe e Cristina, è uno dei pochi continuatori – ma in grande stile e con significativi numeri – di un'attività che nelle valli a destra e a sinistra del Tagliamento è stata per secoli, e fino agli anni '50, patrimonio di ogni famiglia che di questo prodotto faceva soprattutto riserva di cibo per i duri mesi invernali.
Soprattutto, ma non solo: perché il formaggio salato veniva consumato anche a Udine e arrivava fino alle mense di Trieste e ancor più di Venezia dove lo chiamavano *giassa*. Prova ancora una volta di come, da un'economia di sopravvivenza, possa scaturire una specialità (da gustare – suggeriamo – con polenta o patate bollite o anche con croccante pane casereccio, annaffiato da buon vino) evolutasi in una vera leccornia, al momento ancora piuttosto èlitaria, ma che i dati del mercato dicono essere destinata a interessanti sviluppi.

Venezia e Trieste sono mercati di cui Giacomo Rugo – 60 anni portati in maniera formidabile e con spirito combattivo pensando all'importanza di valorizzare le peculiarità delle produzioni agroalimentari carniche – ha sentito parlare fin da ragazzo quando fare formaggio salato era una delle sfaccettature di quell'attività agricola e zootecnica che già svolgeva suo padre Romano e che ancor prima era stata del nonno Giacomo. Un nonno importante da cui ha ereditato, oltre al nome, anche il primo tino con la *salmuèrie*, straordinaria mescolanza di panna, latte e sale in cui tenere a mollo per settimane, un tempo mesi, le forme di formaggio avvolte da fasce di tela una mistura che ogni salatore coltiva gelosamente aggiungendo ora sale ora panna, "perché – insegnavano i vecchi – se tenuta bene, mossa ogni giorno e mescolata soprattutto d'estate, può durare secoli".
Storia di famiglia, dunque, e storia di tradizioni e segreti tramandati, che nell'evoluzione raccontano anche le relazioni fra vallate, la vita della gente e i cambiamenti sociali ed economici della montagna.

Nonno Giacomo – classe 1853, natio di Tramonti di Sopra, arrivato in Val Tagliamento valicando probabilmente quel Passo Rest che unisce la montagna pordenonese a quella carnica e portandosi dietro l'esperienza di quel formaggio che ancor oggi, pure in Carnia, è chiamato anche *formàdi asìn*, cioè prodotto sul *Mont d'As* in Val d'Arzino – durante la sua vita riuscì a mettere insieme tre tini, di legno di larice, tenuti insieme da cerchi di ferro. Un vero patrimonio che lasciò con tanto di "salamoia madre" a tre dei suoi sei figli rimasti al paese.
Oggi il nipote, di tini – oltre a quello del nonno – ne ha altri otto, tutti vecchi e originali, dimessi dalle famiglie saurane e dei paesi intorno, e accuratamente recuperati. Cambiano i tempi, cambiano i numeri.
Il formaggio una volta si faceva in casa nella caldaia di rame, usando il caglio naturale ricavato dallo stomaco di vitello fatto essiccare al fumo e conservato chiuso in un barattolo. I ricordi di *paron* Giacomo si colorano di un'esperienza consumata che ripercorre i vari passaggi di quella lavorazione e la cura con cui il coagulo che si andava formando sul fondo della caldaia veniva trattato affinché la separazione del siero fosse totale e non si verificassero perdite di grasso; una cottura per questo motivo lenta, a bagnomaria, con l'aggiunta di acqua bollente fatta accortamente scivolare su un tondino di legno galleggiante sul siero, espediente utile a non scottare la cagliata e a ottenere una migliore occhiatura del formaggio.
Il *formàdi asìn* fu in sostanza la risposta creativa all'esigenza strettamente economica di ricavare dal latte innanzitutto il burro – fino a 4 chili per quintale – che era il prodotto commercialmente più importante ma che lasciava a disposizione un liquido contenente praticamente solo caseina e da cui si otteneva un formaggio povero, presto secco e duro.
"Metterlo in salamoia e soprattutto tenervelo per mesi, da novembre fino ai primi giorni della monticazione a giugno, girandolo e rigirandolo a mano nella "*tina*" ogni due giorni – spiega Rugo – aiutava a restituirgli sapore e morbidezza".

Un rituale che seguiva le fasi lunari anche per la pulizia e la manutenzione del tino in cui passavano fino a duecento forme all'anno.
Ai nostri giorni ben diverse sono le proporzioni (da un quintale di latte si ottengono al massimo otto etti di burro) e il prodotto in partenza è cremoso e saporito. E le forme destinate al tino arrivano direttamente dal caseificio, preparate tuttavia secondo alcune indicazioni particolari impartite dal signor Giacomo che in questo ha il suo segreto. Poi, siccome i tini sono nove e per la maturazione bastano cinquanta giorni, la forme – che continuano a venir rigirate nella salamoia a mano – cambiano tino a rotazione ogni settimana e, alla fine dell'anno, la produzione è di quattro-cinque mila pezzi, come dire duecentocinquanta quintali.
Ma se tutto in un certo senso è cambiato, ciò che è rimasto invariato, e che per il signor Giacomo non deve mutare, è proprio quella benedetta salamoia che suo nonno gli ha lasciato e che lui continua ad alimentare in una rigenerazione infinita perché, salva l'esperienza e la tecnica che sta tramandando ai figli, in quell'intruglio – che a malincuore ma con tanta ammirazione per l'avo ammette di non essere riuscito ancora a riprodurre uguale – si concentra il carattere distintivo del suo *formàdi salât*, emblema d'una tradizione carnica di cui continua a dare gustosa testimonianza sui mercati friulani e del Veneto

M.P.B.

I DISTILLATI PERSONALIZZATI DELLA MANGILLI

UNA GRAPPA OLIMPIONICA

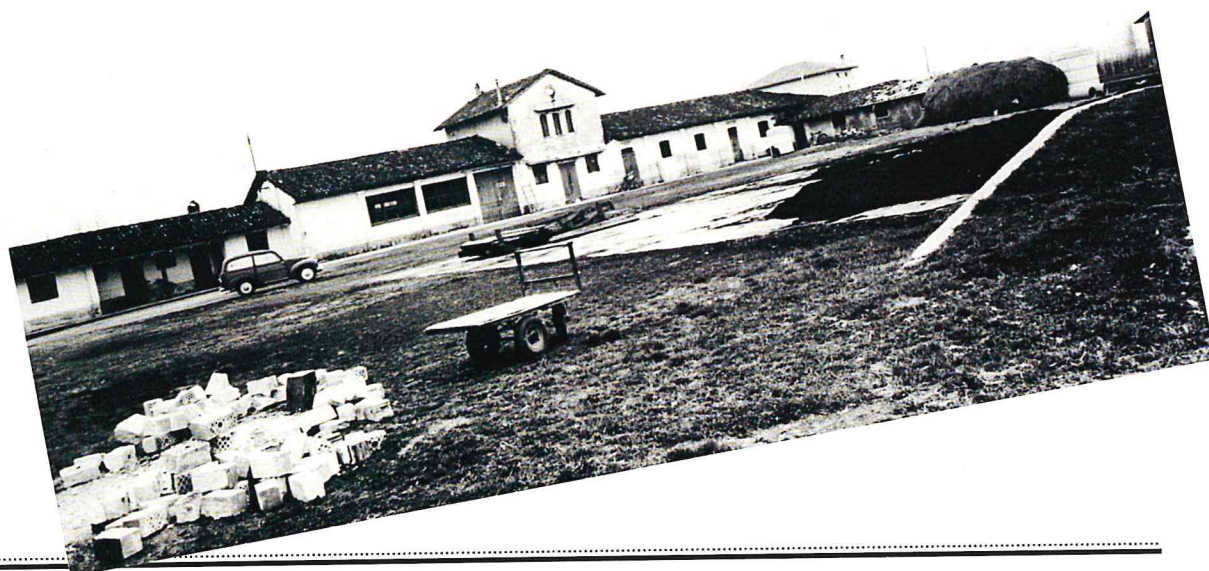
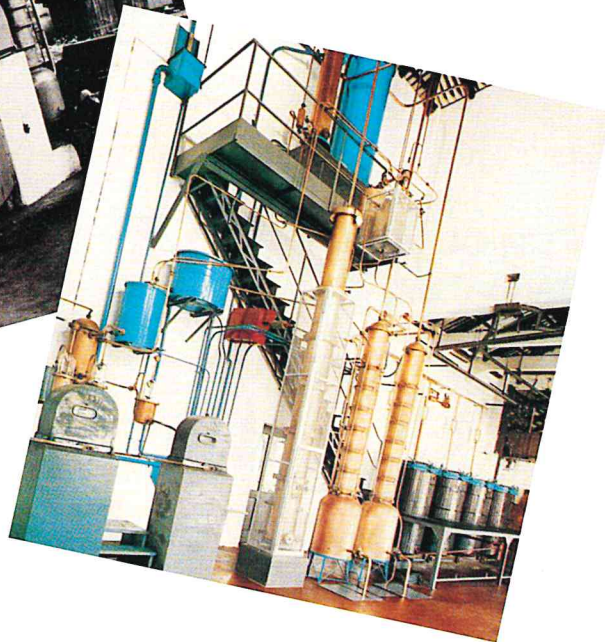
Raggiungere la distilleria Mangilli, uscendo da Udine e attraversando i paesi che portano a Flumignano di Talmassons, è un'esperienza tutta da fare.

Il tragitto è breve, ma il viaggio diventa una sorta di percorso all'indietro nel tempo. Via via, il traffico diminuisce, e i rumori diventano ovattati.

Ad aumentare, invece, sono le persone che usano la bicicletta.

Una terra, la Bassa Friulana, segnata da ritmi e abitudini incompatibili con la parola fretta. Con quei ritmi e quelle abitudini, descritte magistralmente da Sergio Maldini nel suo "La Casa a Nord Est", nasce anche la grappa Mangilli. Dalla fine dell'Ottocento, a Flumignano, si distilla la grappa. Negli stessi edifici, ora affiancati da innovativi depositi refrigerati, i distillati e i vini che Francesco Perissinotto – attuale proprietario dell'azienda – produce dall'83.

Ma fu il marchese Fabio Mangilli, alla fine dell'Ottocento, ad avviare la distilleria. Il mondo, per quei distillati, finiva a pochi chilometri di distanza. La grappa, infatti, era in gran parte consumata nei dintorni, gli stessi da cui arrivavano le vinacce. Vinacce che ancor oggi la Mangilli è in grado di selezionare, in base alla conoscenza personale dei vignaioli della zona.

Grappa Mangilli
Grappa Mangilli
Grappa Mangilli
Grappa Mangilli
Grappa Mangilli
Riserva
Grappa Mangilli
Riserva
Grappa Mangilli
Bianca
Grappa Mangilli
Bianca

Una tradizione di famiglia che, nel dopoguerra, è portata avanti dagli eredi del marchese. A cominciare dall'omonimo marchese Fabio Mangilli, nipote del fondatore, e campione olimpionico di equitazione. È con lui che l'azienda assume un vero e proprio profilo imprenditoriale, tanto che nel '77 l'approccio di tipo familiare non basta più, e in Mangilli fa il suo ingresso Francesco Perissinotto. Ben presto, Perissinotto si innamora talmente della Mangilli che, nel '91, ne acquisisce l'intera proprietà.

Oggi, assieme a Francesco, gestiscono l'azienda il figlio Carlo, l'enologo Adriano Teston e il responsabile commerciale Carletto Fagnani. Accanto ai nuovi impianti, funziona ancora il sistema a ciclo discontinuo di "caldaiette a vapore" degli inizi. L'obiettivo è quello di portare sul mercato internazionale la stessa grappa che per anni fu un piccolo privilegio riservato ai contadini della Bassa Friulana; la bianca classica, alla quale si sono aggiunte la grappa Collezione, miscela di grappe invecchiate, il distillato d'uva e l'acquavite di pesca con aromi naturali.

Accanto a questi prodotti, la Mangilli produce anche un liquore d'uva fragola. Una "chicca" che, superati tutti i test ed il percorso delle autorizzazioni statali, si propone come liquore da dessert a prezzo particolarmente abbordabile. Il gusto del prodotto, e la risposta dei consumatori, stanno dando ragione a Francesco Perissinotto

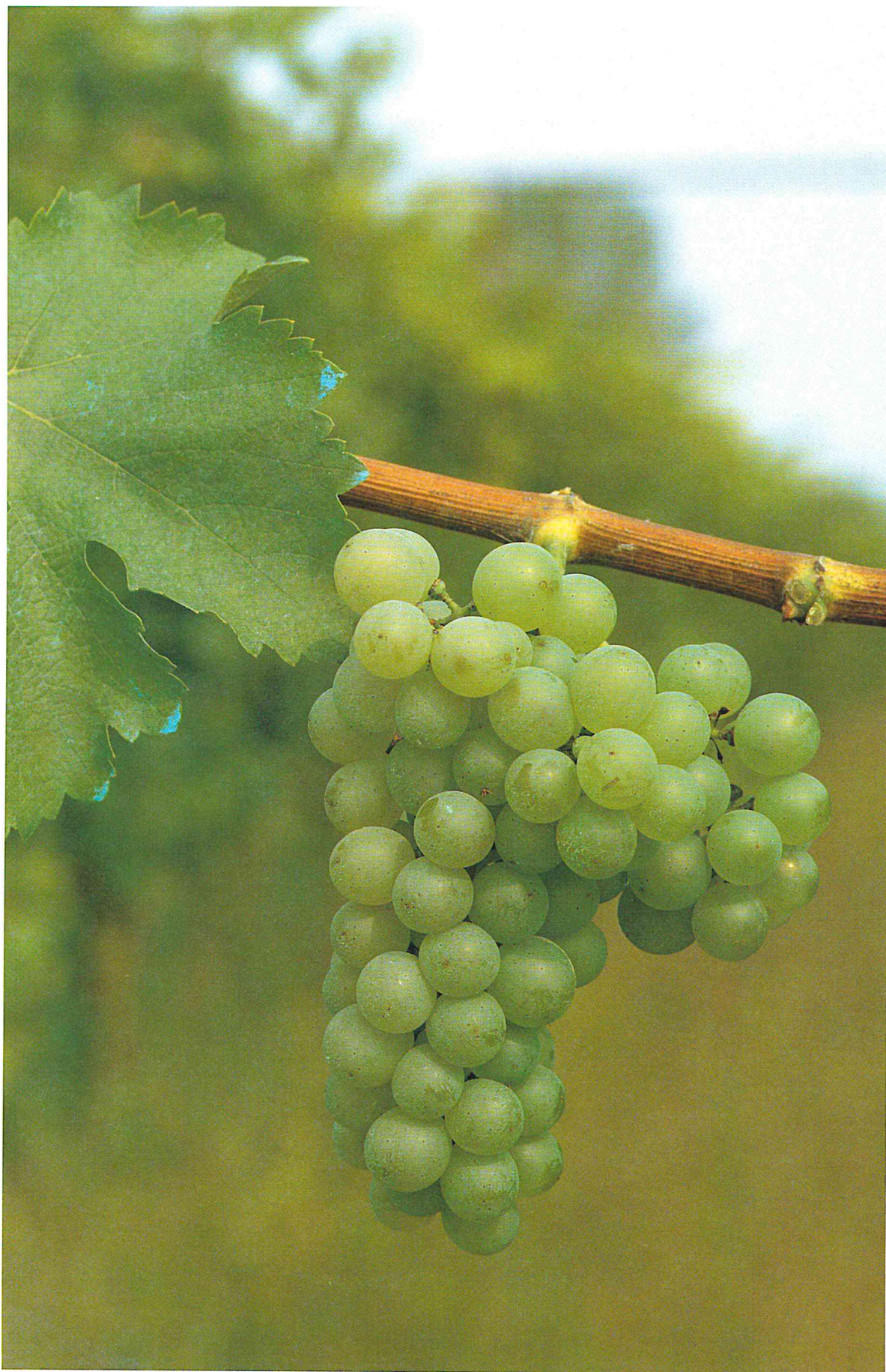
M.P.

A RAUSCEDO LA MADRE DI (QUASI) TUTTI I VINI

NEI VIVAI SONO 1800 I TIPI DI BARBATELLA

Il vino friulano, si sa, è apprezzato in tutto il mondo. Da questa terra, ogni anno, le splendide produzioni delle zone a denominazione di origine controllata partono per l'Europa, gli Stati Uniti, il Sud America; e non solo. In ogni parte del mondo, chi conosce il buon vino conosce anche i prodotti di punta della vitivinicoltura friulana.

Si tratta di una vitivinicoltura che è cresciuta mantenendo un legame profondo con il proprio territorio, una vitivinicoltura in cui qualità e ricerca applicata al mondo della vite e dell'uva sono in primo piano. Questo patrimonio di conoscenza, grazie ai Vivai Cooperativi di Rauscedo, è a disposizione dei produttori di tutto il mondo. A Rauscedo, infatti, da quasi settant'anni si producono le barbatelle: piantine che, una volta cresciute, diventano viti.

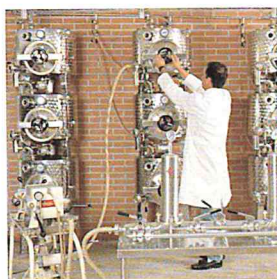
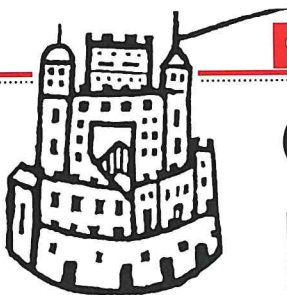
L'uva di molti degli impianti viticoli italiani e stranieri, quindi, è un po' anche friulana. A Rauscedo, in provincia di Pordenone, si producono ogni anno oltre venticinque milioni di barbatelle, in quella che è diventata la più grande azienda vivaistico-viticola del mondo.

Oggi, Rauscedo rappresenta una vera e propria area specializzata, con una specifica vocazione, tanto che ben 400 ettari sono dedicati alla coltivazione di barbatelle destinate ai produttori italiani – nel nostro Paese, metà delle barbatelle vendute provengono dai Vivai di Rauscedo – e ai mercati di tutto il mondo, a cominciare dalla Spagna, dove è stata creata una consociata della azienda friulana, per continuare con la Grecia, la Croazia, la Francia, il Sud America, il Nord Africa, la Germania, l'Austria e i mercati dell'Europa orientale, con un fatturato annuo che ha superato i trenta miliardi di lire.

A Rauscedo, quello che era quasi un tentativo di pochi "pionieri", è diventato una solida realtà, e un paese in cui per decenni l'emigrazione ha rappresentato una delle poche possibilità di lavoro, è ora una importante realtà economica. I 270 soci della cooperativa – gran parte delle famiglie del paese sono impegnate in questa attività – si occupano della produzione, supportati dai tecnici e dalla struttura commerciale dei Vivai.

Una formula vincente, che – accanto al particolare clima e ai terreni della zona – ha fatto della cooperativa di Rauscedo una azienda leader, fortemente orientata all'innovazione e alla ricerca scientifica: aspetti fondamentali per poter proporre al mercato prodotti selezionati, con la massima garanzia di affidabilità. Una selezione che si basa innanzitutto sul controllo dei risultati, tanto che a Rauscedo hanno messo a punto un particolare sistema di "microvinificazione", che consente di controllare alcune delle caratteristiche dei vini , a partire dalla sola barbatella, quindi prima che essi vengano effettivamente prodotti dai vinificatori.

Da questi dati, nei laboratori dei Vivai di Rauscedo si ottengono preziose indicazioni per selezionare una produzione dalla qualità sempre più elevata, e per verificare le potenzialità enologiche delle barbatelle. Ma il vero punto di forza dell'azienda di Rauscedo è la strettissima collaborazione tra i soci, che si dedicano alla vivaistica, ed i tecnici dei laboratori. Un lavoro a stretto contatto di gomito, che ha fatto crescere costantemente l'affidabilità dei prodotti di Rauscedo. Un dato per tutti: la superficie dedicata esclusivamente alla sperimentazione è di ben 32 ettari.

Oggi, i Vivai possono proporre oltre 1800 diversi tipi di barbatella, che rispondono alle diverse esigenze dei viticoltori di tutto il mondo. Un risultato ottenuto mantenendo fede, ogni giorno, a quell'impegno di ricerca e di miglioramento continuo che l'azienda di Rauscedo persegue da sempre

M.P.

Ciclone Friuli doc

Tre giorni per promuovere il Friuli, i suoi prodotti più tipici, i tesori d'arte e le bellezze del territorio. Questo è stato "Friuli Doc - vini, vivande, vicende, vedute". La manifestazione udinese di metà ottobre, alla sua prima edizione, è andata al di là di ogni previsione, ottenendo un chiaro successo di pubblico – arrivato nella città friulana dall'Italia e dall'estero – e di critica. Impossibile dare conto di tutti gli eventi. Quella che segue è solo una breve rassegna di alcuni momenti, ma l'appuntamento con la prossima edizione di "Friuli Doc", fin d'ora, è fissato dall'11 al 13 ottobre '96

Friuli DOC a castello **Il rito dell'assaggio**

In cima al colle del Castello. Non poteva esserci miglior vetrina, a Udine, per i vini friulani. Nei giorni di "Friuli Doc" la Casa della Contadinanza è diventata "sede di rappresentanza" del mondo dell'uva e del vino. Solo un assaggio di quello che diventerà – sotto la regia dell'Ersa – un vero e proprio punto di accoglienza, di informazione e di promozione rivolto ai turisti e agli appassionati dell'enogastronomia e degli altri tesori della terra friulana.

Al wine tasting di presentazione dei vini della regione, di tesori della terra friulana ce n'erano molti. Accanto alla promozione verso il grande pubblico che nei tre giorni di "Friuli Doc" ha invaso il centro di Udine, il wine tasting del 14 ottobre è diventato un vero e proprio evento dedicato agli addetti ai lavori: giornalisti specializzati, compratori, ristoratori, e addirittura una nutrita rappresentanza di cuochi provenienti dal Giappone (ben venticinque) hanno ascoltato le presentazioni ed assaggiato i diciotto vini.

Il wine tasting è stato presentato da Piero Pittaro, friulano Doc, presidente nazionale dell'associazione enologi ed enotecnici, ma anche direttore di "Un Vigneto chiamato Friuli", e da Burton Anderson, americano trapiantato in Toscana, giornalista enogastronomico di fama mondiale.

I vini, scelti tra i vincenti del premio "Noè '95 – selezione grandi vini del Friuli – Venezia Giulia", sono stati illustrati dai direttori dei Consorzi di tutela delle zone a denominazione di origine controllata della regione, con i quali l'Ersa ha collaborato alla realizzazione dell'iniziativa. Subito dopo, il rito dell'assaggio e i giudizi sul prodotto. Il successo dei vini friulani, in Italia e all'estero, dipenderà anche da quei giudizi

La presentazione del Winetasting.
Da sinistra Franco Frilli, presidente dell'Ersa; Piero Pittaro, e Burton Anderson

L'elegante convegno udinese
La bell'epoque di maestro Martino

Udine è bellissima quando piove a mastellate ovvero sott'un cielo grigioperlato e serico; stupenda nel sole sfolgorante, che fa ombre nere nette, o lucida d'una pioggerellina sillabante sottovoce, che fa i cappelletti sull'acque premurose delle rogge; altrimenti è solo bella, una città dolce incapace di melanconia.

*Per aver un cielo come quello dei giorni delle gran feste d'ottobre, gl'ideatori devon aver fatto domanda in carta bollata al Cielo. Concesso, e in omaggio un caldo circa estivo assieme a un anticipo di rossore delle foglie lungo i muri. Oé, in ste condizioni non si posson mica fare delle magre. Così Udine s'è mess'in concorrenza col tempo e ha strabigliato. L'*Ars Coquinaria*, tema del peregrino convegno è stata *Ars *e basta. E pure la Cucina un'occasione di cultura multofona, massì anche golosa.*

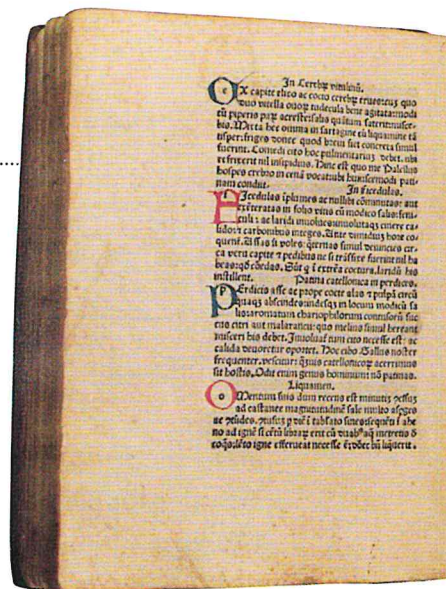
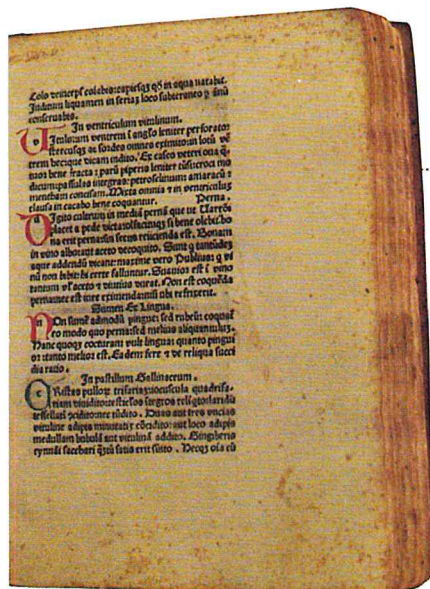
***

Un gran bel posto doveva esser la Torre di Babele, ancorché Dio l'avesse maledetta. Dannata la gente a parlar un'infinità di lingue e non intendersi. Un'infinità di lingue, emulsionate in una sola, esperanto dell'intelligenza, il convegno udinese sulla "Cucina della memoria". E gente bellissima chi le parlava negl'argomenti anche frivoli che diventavan cultura allo stato nascente. Tutta roba da godere, e come l'ho goduta, magari per sentirmi piccino piccino in un cantone tutto da per me. Sebbene la cordialità aristocratica, quindi generosa, l'avvolgesse. Be' vi dirò, fin a quei dì udinesi ignoravo l'invidia, mi conosco abbastanza da non averne bisogno, data l'avarizia delle lodi altrui mi lodo da solo, come consiglia Erasmo –, e invece lì, tutto avevo da invidiare, cioè la Cultura, ch'è poi stile mondanità visione del mondo, il mondo come patria. Al di fuori delle relazioni, il discorrere conviviale, nel quale con timidezza m'inserivo, fra svedesi polacchi francesi americani austriaci era in italiano, lingua ospite ma non solo, lingua di cultura. Certo, un che di patriottico, d'orgoglio italico si rimescolava dentro: per esempio sentire una docente d'italianistica a Stoccolma parlare in un italiano cantante con una cattedratica di Cracovia, ordinaria di Storia medievale, dalla cortese inflessione veneziana. Ovvero Karl Pelikan, viennese, quieta mente infervorarsi a divulgare, in una nostrana parlata vivida, la sua teoria sulla "Coincidenza" quale principio primo del Mondo e dell'uomo. Ogni tanto mi distraevo al pensiero della radiotelevisiva "par condicio" americanizzata in una "pêr condiscio" d'ignoto conio.

*Be' fa un cert'effetto, in un'Italia tutta *okay, pole position, feeling, look, shop, by by, management, business, hair style unisex, executive, account *e altre 30.000 robe del genere, sentir gente del gran mondo dell'intelletto parlare italiano, e nel discorso lasciar sovente correre qualche apostrofo in latino. "Lingue madri *dell'esprit de finesse*" diceva M.me Poplawska con un certo *esprit follet *del suo aristocratico ingegno. E mi veniv'in mente il nostrano Lamberto Dini astro dell'italica storia odierna col suo perfetto americano da cowboy e il perverso francese nizzardo. Ma tant'è, "Chi da gallina nasce convien che razzoli", eppur talvolta vuol fare l'usignolo e il risultato è un gracidare da stagno.*

***

*Venticinque le relazioni, molto incenso per il gran mangiare rinascenziale del cuoco cortigiano aquileiense Martino, e del suo apologeta Platina. Dotte filologie e ameni *pour parler *su cibo e suoi riti: le difformi nascenze della cucina furlana e i distinguo fra tavole rusteghe e signorili, e quel tanto d'imbonitura a omaggio di formaggi prosciutto affumicatura uva vino e (ma ti pareva?) la gnucca gubana.*

Una relazione ex tempore, ma da tutti, relatori e convitati trattata: lo star a tavola. Al gran pranzo di gala (lo vogliam buttar via sto "pranzo" da galateo a puntate? e torniamo a "cena" quando la tavola è per le nove di sera) così come ai buffet di gran mondo, un'appagante esibizione di comportamento conviviale. Pur abbastanz'avvezzo a simposi di festival e convegni, sta volta eravamo a posto. Ex più unico che raro veder l'uso cortese di posate tovagliolo pane calici come alla mensa al castello di Villalta, in concerto con

una cena joué su ricette originali di Martino, maestro d'una geniale "nouvelle cuisine" d'allora. Rinascimento, che bell'epoque! Non avevamo tacchini, pomodori, patate, granturco, eppure, gente, come si mangiava! Anche senza i sontuosi corollari d'ornamento delle tavole di Villalta.
Insomma, una delle più belle e riuscite feste della vanità intelligente. Veniva proprio da dire: che bello star al mondo. Osterie, canti, suoni, gaudiose luci, teatri di strada, saltimbanchi, mangiafuoco, e quei costumi e corazze al castello. Così era Udine. Am son prôpri divertî.

Cesare Govi

Il premio di laurea Isi Benini
La leggenda vera delle «sedonere»

Per tutta la vita ha raccontato, magistralmente, i valori della terra friulana. Fino a diventare il maestro dei giornalisti enogastronomici, in regione, ma non solo. Ora, a ricordare Isi Benini non ci sono solo i suoi scritti, i suoi servizi radiofonici e televisivi, la raccolta della rivista "Il Vino" – da lui fondata negli anni '70 e subito divenuta importante a livello nazionale – ma c'è anche il Premio di Laurea Isi Benini, giornalista friulano.

Alla prima edizione dell'iniziativa organizzata dalla Regione e dall'Ersa, la tesi vincitrice – che ora è diventata un libro anche grazie alla collaborazione di un gruppo di amici di Isi Benini – è stata quella della pordenonese Anna Leo, che si è laureata a Padova in letteratura delle tradizioni popolari con un lavoro su "Le ultime Sedonere della Valcellina".

La premiazione, avvenuta alla presenza dell'allora presidente della regione Friuli-Venezia Giulia Alessandra Guerra, si è svolta nel Salone del Parlamento del castello di Udine in coincidenza con "Friuli Doc". Sono intervenuti alla cerimonia, oltre alla Guerra, il sindaco di Udine Enzo Barazza e il presidente dell'Ersa, Franco Frilli.

Un argomento, quello delle "sedonere", che avrebbe di sicuro interessato Isi Benini. Un mondo contadino che non esiste più, fatto di fatica e di miseria. Attraverso una serie di testimonianze, Anna Leo ha ricostruito la vita delle molte donne della Valcellina che, soprattutto a cavallo tra le due guerre mondiali, hanno esercitato il commercio ambulante.

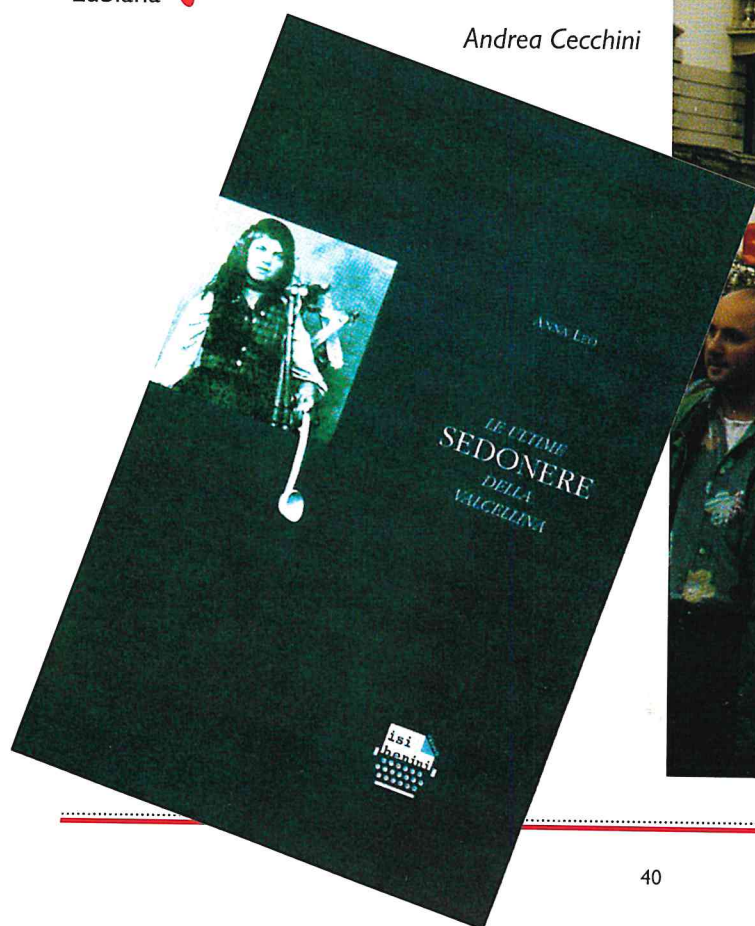
Andavano a vendere i prodotti artigiani della loro terra, costruiti nelle case dei piccoli paesi della montagna pordenonese.

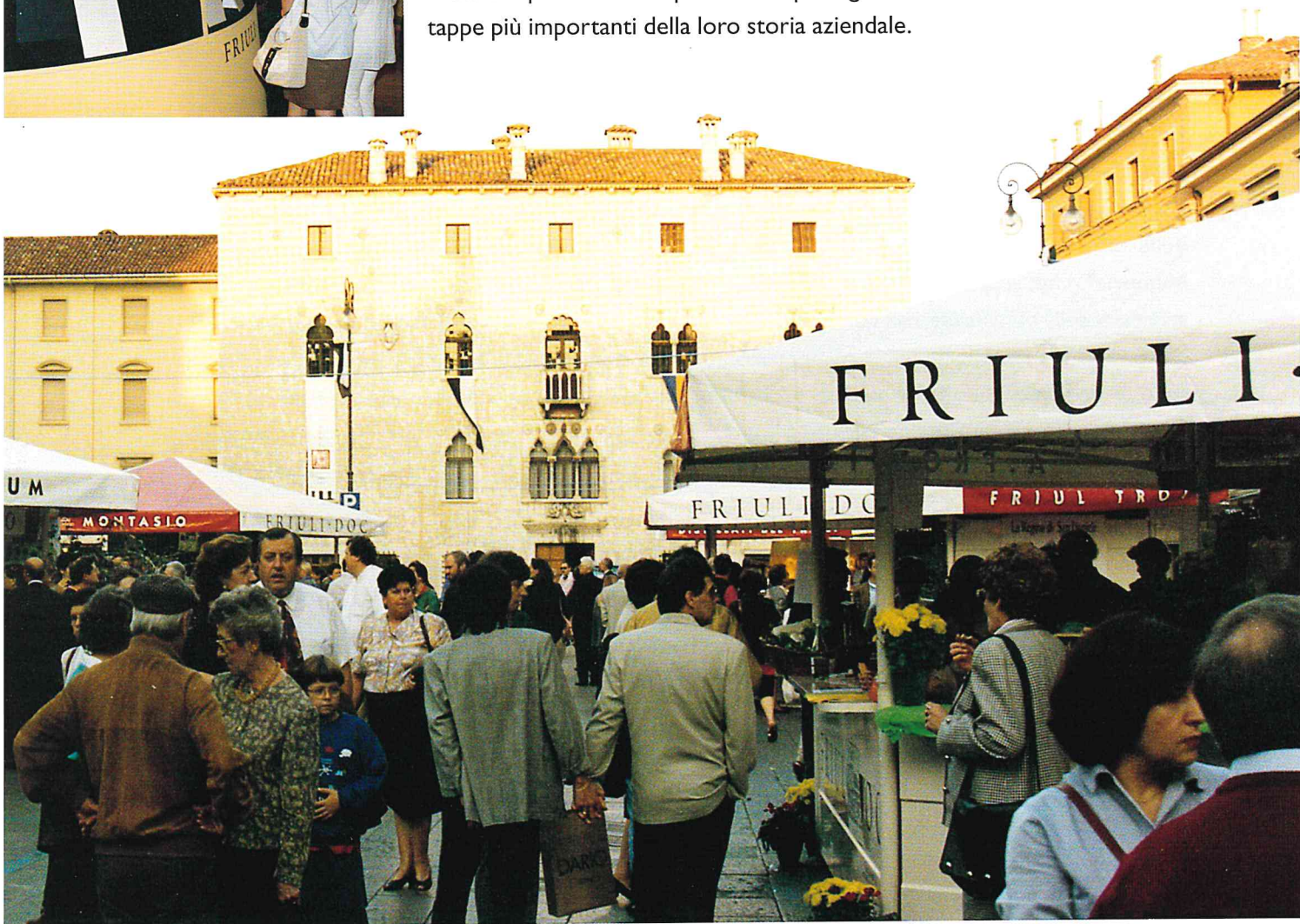
Un momento della cerimonia del premio "Isi Benini".

Nella pagina a fianco: un particolare della mostra "Benvolentieri Grappa".

Spesso, erano i prodotti dei loro mariti: cucchiai e mestoli in legno che finivano in enormi zaini, o in carretti appositamente attrezzati. E i viaggi, affrontati con ogni mezzo, duravano anche settimane. Tanto che per ricevere notizie dei propri cari, le "sedonere" ricorrevano al fermo posta delle varie città visitate lungo il loro tragitto, dove le famiglie inviavano via via le lettere.

Alla cerimonia di premiazione è intervenuta anche la professoressa Marisa Milani, relatrice della tesi. La commissione giudicatrice era composta da professori delle università di Udine e Trieste, e delle università del Veneto, di Klagenfurt e di Lubiana

Andrea Cecchini

Tra storia, cultura e tradizioni **Indiana Jones nel Friuli DOC**

A "Friuli Doc" i prodotti tipici locali sono stati protagonisti. E un ruolo di primo piano hanno ricoperto anche le mostre e le rassegne dedicate proprio ai prodotti della terra friulana, a cominciare dal vino. Attraverso una articolata serie di iniziative, proposte nelle più suggestive zone del centro storico, i visitatori hanno potuto scoprire storia, cultura e tradizioni legate al mondo dell'agroalimentare.
Dalla Loggia del Lionello, seguendo una sorta di percorso ideale, gli appassionati hanno potuto conoscere le etichette dei "Dieci anni del Vino della Pace", inviate ogni anno da Cormons ai potenti di tutto il mondo, come augurio per una miglior convivenza tra i popoli.
Dalla Loggia del Lionello si poteva accedere alla anti-sala Aiace, che ha ospitato "Benvolentieri Grappa", rassegna di tutti i distillatori friulani, i quali – oltre a presentare le produzioni più significative – hanno raccontato le tappe più importanti della loro storia aziendale.

L'itinerario proseguiva poi verso il colle del Castello. Lungo la salita, una serie di pannelli illustrativi raccontava "La Storia del vino", un viaggio alla riscoperta di antichi strumenti, tecniche e tradizioni legate al mondo della vite e dell'uva curato dall'azienda Russiz Superiore. Strumenti, in questo caso originali, che potevano essere ammirati nel "Museo del vino" allestito da Piero Pittaro nella casa della Contadinanza. In Castello si poteva ammirare anche la mostra fotografica sui "20 anni del Premio Nonino Risit d'Aur". Le fotografie dei maestri udinesi Pignat e Brisighelli, in galleria Astra, illustravano poi come nelle campagne friulane fosse vissuto il "rito" della vendemmia nei passati decenni.

Gli eventi di "Friuli Doc" hanno "sconfinato" a Cividale, dove, nel salone del Museo Archeologico, è stata allestita la mostra "Ars coquinaria in editoria", arte della cucina e dietetica nelle edizioni antiche conservate presso la Biblioteca Nazionale braidense di Milano. E a Cividale, per l'inaugurazione della mostra, sono arrivati anche i partecipanti al convegno internazionale "Le Cucine della Memoria", che, grazie al Consorzio di tutela dei Colli Orientali del Friuli, hanno potuto brindare al successo della manifestazione con uno dei gioielli delle vitivinicoltura regionale: il Picolit.

L'itinerario alla riscoperta del Friuli più bello non poteva che concludersi alla casa del Vino di Udine, sede di rappresentanza delle migliori produzioni regionali, dove ha trovato degna cornice la mostra fotografica "Diario di Cantine Aperte '95".

Il Friuli magico di Franca Venuti

Chi guarda le sue opere, spesso, è colto da una sensazione strana. Osservando i vecchi ambienti friulani, ricostruiti in miniatura da Franca Venuti, ci si sente quasi a disagio. Si ha la sensazione di disturbare, sbirciando quelle stanze, dove sembra che da un momento all'altro possa arrivare qualcuno in carne ed ossa, tanto sono perfetti i particolari.

Guardando fotografie come quella qui accanto, non si capisce dove finisce la realtà, e dove inizia la ricostruzione, e ci si potrebbe pure confondere. Il risultato, Franca Venuti lo ottiene con un paziente lavoro di ricerca sulle tradizioni popolari friulane. Una ricerca certosina di antichi strumenti di lavoro, arnesi e stoviglie. Poi, comincia il vero e proprio lavoro di ricostruzione, a partire da materiali di recupero, come vecchie grondaie, e ritagli di falegnameria.

Quelle della Venuti, ormai, sono opere ambite dai cultori delle tradizioni friulane. Da San Michele al Tagliamento, dove la Venuti vive e svolge questa attività da dieci anni, le sue realizzazioni approdano infatti in tutto il mondo, varcando spesso l'Oceano.

Infine, alla presenza di giornalisti di testate nazionali e straniere, durante "Friuli Doc" si è anche svolta la conferenza stampa di presentazione di Alimenta '96, la mostra dedicata all'agroalimentare organizzata dall'Ente Fiera di Udine, che si svolgerà nel marzo del prossimo anno. Un modo, anche questo, di proseguire un'azione di promozione che, nel settore dell'agroalimentare, durante il '96 si svilupperà attraverso una articolata serie di iniziative, a cominciare proprio da Alimenta per finire con Friuli Doc '96, già in programma per il 12 - 13 - 14 ottobre del prossimo anno

Diario

27 - 29 ottobre
Gradisca d'Isonzo

IL CONSUMATORE È RE NEL SALOTTO DELLA GRAPPA

Sono stati tre giorni all'insegna della grappa friulana, quelli andati in scena da venerdì 27 a domenica 29 ottobre all'enoteca regionale "La Serenissima" di Gradisca d'Isonzo.
Tutti i quindici distillatori friulani hanno presentato le loro migliori produzioni, in quello che, assieme alla Casa del Vino di Udine, è ormai considerato il salotto del mondo della vitivinicoltura regionale. Nel quattrocentesco Palazzo dei Provveditori Veneti, sede dell'enoteca regionale gestita dall'Ersa, è stata infatti ospitata la mostra "Benvolentieri Grappa - grappa e distillati in Friuli". Nelle tre giornate della manifestazione, turisti ed appassionati hanno potuto conoscere i migliori distillati friulani. In uno specifico corso organizzato dall'Ersa in collaborazione con l'Associazione nazionale assaggiatori grappa, è stato possibile apprendere i segreti che consentono di assaggiare correttamente i distillati, e di apprezzarne la qualità. Accanto alla mostra, è stato allestito un banco di assaggio dove gli appassionati erano invitati a compilare delle schede di valutazione sui distillati: un modo per conoscere sempre meglio gusti e preferenze del consumatore, anche in questo settore sempre più determinanti.
La storica sede dell'enoteca "La Serenissima", oltre alla selezione dei migliori vini del Friuli - Venezia Giulia, con questa mostra ha quindi ospitato anche un altro dei più tipici prodotti regionali. Un prodotto, la grappa friulana, che sta interessando sempre di più i consumatori italiani e stranieri.

Palladio in chiave moderna. Così si presenta al visitatore il salone che accoglie il debutto del vino Novello

4 - 6 novembre
Vicenza

IL NOVELLO DEBUTTA NELLA CITTÀ DI PALLADIO

Una duplice corsa di colonne slanciate verso il cielo, che racchiudono un sottile spessore d'acqua limpidissima, una fontana che riflette i colori delle bottiglie che spiccano sui tavoli bianchi.

Un colpo d'occhio di grande effetto, nella sua essenzialità, senza nulla concedere ai fronzoli degli strani arredamenti fieristici.

Dobbiamo dire che la scelta è elegante, signorile, azzeccata. Ne diamo merito agli organizzatori dell'Ente fiera di Vicenza, al suo Presidente ing. Dolcetta, ma soprattutto a quel geniaccio del giornalismo enoico al secolo chiamato Pino Kail.

E lui il vero artefice di questo successo, di questa chicca, di questo fiore all'occhiello dell'enologia italiana.

Quest'anno il salone è giunto all'ottavo compleanno. Non più in sordina come all'inizio, ma già alla grande, con suono di trombe e di campane.

Oltre 13 milioni di bottiglie prodotte da 275 produttori, con un incremento del 6,3% rispetto all'anno precedente.

Il fatturato s'aggira intorno agli 85 miliardi ed in crescita continua. Diciotto le regioni presenti, con un ventaglio qualitativo di vini veramente invidiabile.

Ha tagliato il nastro della manifestazione il Ministro delle Risorse agricole Walter Lucchetti, con a fianco la madrina della manifestazione, la bellissima Gabriella Carlucci.

Padrone di casa, oltre al Presidente Dolcetta, il vicentino on. Alberto Lembo, Presidente della commissione agricoltura della Camera di Deputati.

E poi, oltre alle alte cariche del mondo del vino, le massime autorità del mondo economico ed imprenditoriale della ricca, elegante, cordiale città del Palladio.

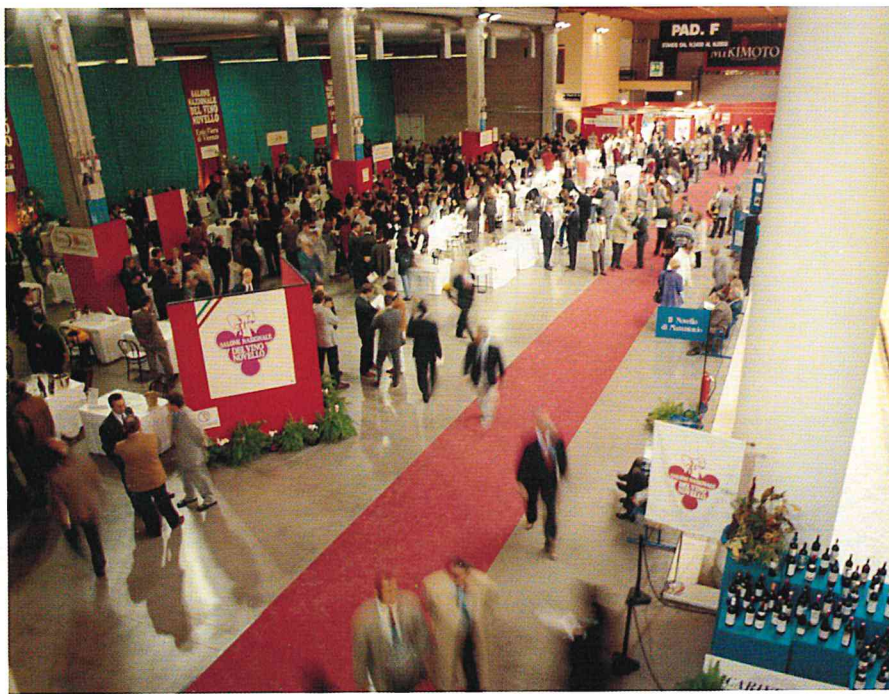
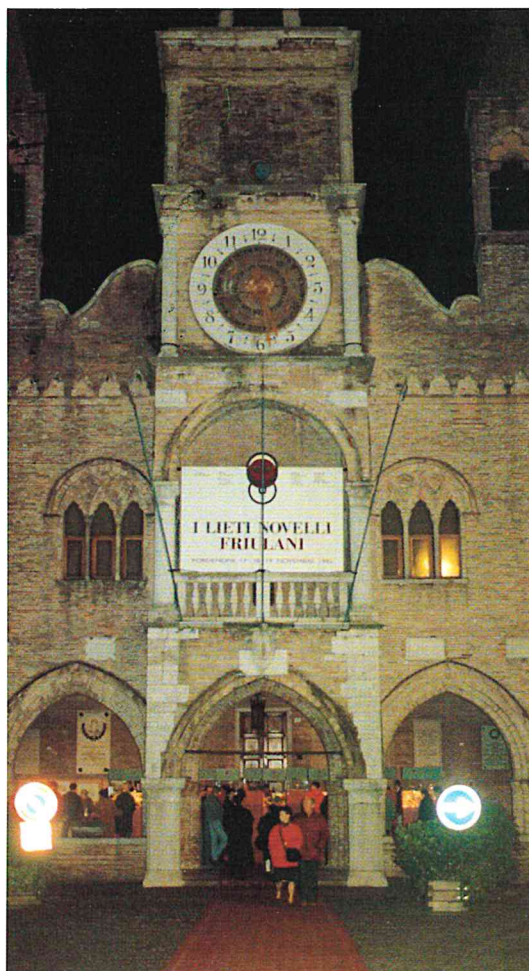
Ma il salone del novello, oltre al pubblico italiano ed europeo, ha accolto quest'anno delegazioni provenienti dal Canada, dagli Stati Uniti, dal Giappone, dalla Corea e da altri Stati interessati, per la prima volta al nostro novello.

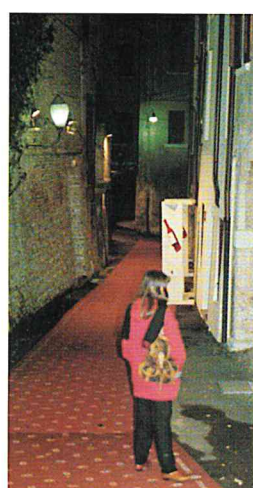
Decine di migliaia i visitatori, gli addetti ai lavori, interessati a far godere simili primizie alla loro clientela.

La serata di gala, al salone Palladio, ha visto quest'anno premiata l'attrice-presentatrice Gabriella Carlucci col premio simpatia, mentre il premio Palladio è andato meritatamente all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.

Ai dirigenti della Fiera di Vicenza i complimenti dei produttori di novello del Friuli -Venezia Giulia e del Vigneto chiamato Friuli.

P.P.

Diario

17 - 19 novembre
Pordenone
I LIETI NOVELLI IN PASSERELLA

E' stato un fine settimana all'insegna dei Vini Novelli, quello che si è svolto a Pordenone dal 17 al 19 novembre. Quest'anno, per la prima volta, alla manifestazione hanno partecipato i vinificatori di tutta la regione, con le prime produzioni della nuova annata.
L'evento, voluto dall'Ersa, dalla Camera di Commercio di Pordenone e dal Consorzio di Tutela dei vini DOC Friuli-Grave, con il patrocinio del Comune di Pordenone e la collaborazione dell'Ascom, ha trasformato per tre giorni il centro di Pordenone.
Nelle vie più belle della città, a cura di Patrizia Novajra, è stata allestita una mostra che illustrava la storia del vino Novello e dei suoi produttori. Inoltre, è stato creato un itinerario alla scoperta dei vini, dei formaggi e dei prosciutti friulani, offerti in degustazione ad appassionati e turisti.
Naturalmente, i Novelli erano proposti anche in un abbinamento "di stagione": quello con le caldarroste. Oltre alla kermesse nelle piazze e nelle vie del centro storico, sono stati coinvolti nell'iniziativa anche i ristoranti della provincia, che hanno presentato menù abbinati - appunto - ai vini Novelli.

2-6 marzo 1996
ALIMENTA
La Fiera della Mitteleuropa

Dall'edizione '95, ALIMENTA non è più soltanto una fiera, ma un sistema integrato di promozione del settore agroalimentare, vitivinicolo e della ristorazione combinato a originali performances enogastronomiche e a interessanti momenti di educazione del consumatore e di formazione professionale.
Il saldo di qualità e la nuova fisionomia di ALIMENTA fanno perno sull'accordo di collaborazione raggiunto tra Ente Fiera di Udine, ERSA (Ente Regionale Sviluppo Agricoltura) e Camera di Commercio di Udine per la promozione del prodotto agroalimentare e vitivinicolo della Regione Friuli - Venezia Giulia.
Il successo dell'edizione '95 della manifestazione e la valenza strategica che questo settore ha raggiunto nell'economia regionale hanno già delineato nuove prospettive di sviluppo del Salone che per la 10ª edizione, in programma dal 2 al 6 marzo 1996, vedrà la partecipazione dell'Unioncamere Regionale Friuli - Venezia Giulia.
ALIMENTA allargherà i confini del sistema promozionale e del bacino di utenza diventando la fiera della Mitteleuropa.

Su questo fertile circuito ruoterà e si diffonderà non solo l'offerta merceologica, ma anche tutta una serie di servizi e iniziative di carattere convegnistico, enogastronomico, turistico e culturale come le serate enogastronomiche a tema e le visite alle più prestigiose cantine.

Arrivederci, quindi, ad ALIMENTA '96 per un sicuro e piacevole viaggio nella qualità della tavola mitteleuropea.

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
C.C.I.A.A. - P.zza della Borsa
34123 Trieste
Tel. 040/200761

Consorzio DOC
Collio
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la Tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la Tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la Tutela
del Marchio Gubana
Ponte S. Quirino
San Pietro al Natisone
Tel. 0432/727585